



## **CENTENARIO - 7 ans Añejo, rhum vieux 70cl 40° - Costa Rica**

Au Costa Rica, les cannes à sucre prospèrent sur des terres volcaniques, particulièrement fertiles. C'est le berceau des rums Centenario, véritable ambassadeur de la grande qualité des rums élaborés dans ce petit pays d'Amérique centrale au climat tropical et humide. C'est en partie grâce à ce climat, et à la proximité de 2 océans que les rones Centenario développent des profils aromatiques uniques durant leur vieillissement en fûts de chêne. Le ron Centenario 7 ans Añejo est un assemblage de rones traditionnels élevés durant 5 ans en fûts de chêne rigoureusement sélectionnés. Après cela, les rones sont de nouveaux mélangés et remis au repos en fûts de chêne blanc Américain, lui permettant d'acquérir son caractère à la fois racé et raffiné. De couleur or moyen, le ron Centenario 7 ans révèle de remarquables et séduisants parfums de miel et de fruits avec une délicieuse touche boisée. Ses saveurs restent dans un registre agréablement doux et sucré et on retrouve ce léger boisé distingué. Ce ron gourmand se déguste sec ou sur glace et est une base sublime pour des cocktails admirablement parfumés.