



ACQUISTATO IL .....

**Barbancourt Réserve Spéciale 8yo**



**Dove il metodo di produzione tradizionale della regione di Cognac si applica alla lavorazione della canna da zucchero di Haiti**

Nel 1862, Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale della regione di Cognac, con una doppia distillazione e l'invecchiamento degli spiriti in rovere francese, alla lavorazione della canna da zucchero di Haiti. 160 anni e cinque generazioni dopo, questi metodi sono ancora utilizzati per produrre un rum straordinario nella distilleria fondata da Duprè, e oggi considerata un'istituzione sull'Isola. Oggi l'azienda può contare su circa 120 ettari piantati a zucchero di canna in cui lavorano più di 3.000 coltivatori e i suoi distillati si fanno apprezzare in tutto il mondo. La riserva proposta qui, in particolare, prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, è ancora invecchiata in botti di quercia francesi di Limousine. Una "Réserve Spéciale" caratterizzata da un colore brillante, con riflessi giallo pallido. 8 anni di maturazione che donano al distillato finite note di vaniglia e sottobosco. In bocca, invece, ha un gusto piacevolmente dolce e intenso, con un finale ampio e gratificante.

**La Vigna**

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Rum

**Provenienza** Haiti

**Uve**

**Gradazione** 43% vol

**Temp. Servizio** Ambiente

**Quando Berlo** Meditazione

**Abbinamento**  
**Vinificazione**

**Sensazioni** Al naso, la vaniglia si mescola alle note grigliate di bosco e in bocca la vaniglia è nuovamente intensa in tutta la sua rotondità per un finale ampio