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 finito 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821