



Montebello (Guadeloupe) distillerie a été fondée en 1930 par la famille Dolomie.
 Le Montebello Millésime 1999, crée par Grégory Marsolle, est un embouteillage limitée provenant d'1 seul fût. Le rhum est distillé en 1999 et mis en bouteille en 2012 , chaque bouteille est numérotée individuelle-ment. C'est un rhum agricole distillé en colonnes.
 Couleur : ambre avec une teinte orange.
 Nez: le nez est dominé par des notes de fruits secs et fruits confits.
 Goût: principalement des saveurs de fruits confits .
 Finale : moyennement longue, fruitée.
 40%

Trois Rivières (Martinique) a été fondée en 1660 par Nicolas Fouquet et elle distille chaque année 1400000 L de rhum agricole . Le Trois Rivières 1996 est un millésime Grand cru . Chaque millésime vient d'une bonne année de récolte. C'est un rhum avec une personnalité séduisante et une définition aroma-tique . Parfait pour tout type de consommation.
 Couleur : ambre.
 Nez: Nez subtil de fruits, tabac, réglisse.
 Saveur: fruits secs et épices.
 Finale: aromatique agréable .
 42%



Malecon (Panama)1982, est un millésime distillé en 1982 et mis en bouteille en 2013
 Ron Malecon Selección Esplendida est le résultat d'un mélange remarquable de très vieilles eaux-de vie qui depuis de nombreuses années ont mûries dans des fûts de chêne . Les compétences et le savoir-faire des maîtres « Cantineros » constituent la base de cette recette. Une recette transmise de génération en généra-tion . C'est un grand rhum très complexe, un rhum à déguster à des moments spéciaux.
 Couleur : ambre intense.
 Nez: fruits tropicaux, réglisse, thym et chocolat.
 Bouche: fruits confits, clou de girofle, noisettes et chocolat.
 Final: merveilleusement longue , avec un soupçon de chocolats et d'herbes.
 40%

Dos maderas Luxus 10 + 5. WILLIAMS & HUMBERT nous invitent à découvrir ce rhum grand luxe . Dos maderas signifie « deux bateaux ». Ce ron (mélasse) à vieilli 10 ans dans des fût de chêne blanc américain au Barbade et de la Guyane et ensuite ont été transférés en Espagne et mis dans des fûts de Pedro Ximé-nez (PX) selon la méthode solera chez Don Guido en Espagne et ont maturés alors 5 ans.
 Couleur : ambré foncée.
 Nez: le sherry, mélasse, caramel, Havane.
 Saveur: fruits secs, amande, intense et complet.
 Final: longue et riche .
 40%



Zacapa (Guatemala) de XO est la version haut-de-gamme de la maison Zacapa. Le rhum est composé de différents âges, avec un vieillissement de différents fûts en système solera , 23 ans dans un fût de Pe-dro Ximenez Sherry bourbon et 2 ans dans un fût de cognac. L'entrepôt des fûts se situe sur une altitude de 2300 mètres, sur cette altitude la maturation est plus lente et il y a donc moins d'évaporation (la part des anges). Le XO est similaire au Zacapa 23 ans, mais avec plus de complexité , longueur et structure . Ce ron se déguste pur.
 Couleur : ambre intense.
 Nez: doux, vanille, pâte d'amande et caramel.
 Goût: poires, prunes, dates, vanille, chocolat et un soupçon de banane.
 Final : moyennement longue, fruitée, douce
 40%