



L'histoire de Abuelo (grand-père) remonte à 1908, quand Don José Varela Blanco, un jeune immigrant espagnol, mit en place la première fabrique de sucre : Ingenio San Isidro. Abuelo est un Ron de mélasse. Ron Abuelo 7 Años est un rhum produit entre le nord et le sud de l'Amérique : Panama, c'est un Blend de excellent run, qui ont vieillis 7 longues années dans des fûts de chêne blanc.

Il a une très belle couleur dorée lumineuse

Nez: épicé, fruité, chocolat noir.

Bouche: nous retrouvons le chocolat noir, le tabac.

Finition : douce texture sur la langue et dans la gorges, avec des arômes de caramel, des notes épicées. 40 %

Situé sur l'île de la Guadeloupe. La distillerie fut fondée en 1942 par la famille Damoiseau, spécialisée dans la production de rhum agricole, avec une production annuelle de plus de 2 millions de litres. Rhum agricole Damoiseau 5 ans est vieilli en fûts de chêne du Kentucky.

Couleur : ambré

Nez : puissant et élégant, vanille et bois de santal.

Goût : vanille, fruits exotiques, arômes boisés.

La finale est longue et sèche

42 %



Trois-Rivières (Martinique) a été fondée en 1660 par Nicolas Fouquet.

« cuvée du Moulin », tire son nom de l'ancien moulin caractéristique de la distillerie. Chaque année, la célèbre distillerie Trois Rivières propose une édition limitée de sa fameuse Cuvée du Moulin.

Couleur : jaune paille avec des reflets dorés.

Nez : canne à sucre et parfums élégants, notes boisées, poivre et herbes.

Goût : présente une magnifique structure, poivre gris, épices.

La finale de ce rhum est longue, avec nuances boisées et une minéralité.

40 %

Malteco 8y (Panama) est un rhum rare épicé distillé en alambics à colonne et vieillis en fûts de bourbon américain pendant au moins 8 ans. Il est produit à partir de canne à sucre et il est ensuite associé aux épices tropicales, cannelle, vanille et clou de girofle. Il n'y a aucun sucre ou colorant ajouté.

Un délicieux rhum spiced idéal pur ou pour des cocktails à base de fruits.

Couleur : jaune or aux reflets orange.

Nez : goût d'orange, de cannelle, de vanille et d'épices

Bouche: arômes de cannelle, douce et fruitée.

Finale: mi-longue, fruité et épicé de 40 %



Rum Mauritius Club Dark est une création du maître mélangeur Bestela Frédéric.

Mauritius Club Dark est un rhum produit d'une distillation de mélasse en colonne continue. Il est mûri dans des fûts de vins africains et fini dans des fûts de liqueurs de Sherry.

Le rhum peut être bu pur ou « on the rocks » ainsi que dans des cocktails.

Couleur : Ambré foncé.

Nez : doux, fruité, avec des notes de cerises.

Bouche: douce et en même temps forte, vanille, cerise, chocolat et pâte d'amande.

Finition: agréable et longue.

40 %.