

Rhum Belami Legacy

Pur jus de canne fabriqué au Vietnam

Au nez : Un Ananas puissant.

En bouche : Texture moelleuse, exotique, ananas, fruits de la passion, végétal, persistant et envoûtant.

La finale : Une longueur exceptionnelle relevée au poivre rouge.

Ce rhum du Vietnam est réalisé dans des fûts de chênes épicés tout droit venu d'Espagne, avec un élevage d'environ 36 mois en barrique pré-épicée au poivre rouge de Phu Quoc. Cette dernière est au préalable remplie de fruits cuits exotiques, qui sont ensuite chauffés pour obtenir une caramélisation parfaite. Grâce à cette étape de fabrication, l'édition Legacy a réussi à obtenir une touche fruitée, une saveur douce et une couleur orangée pour son rhum vietnamien à 55 degrés. Notons que le créateur, Roddy Batajon a combiné diverses fleurs, racines et plantes pour obtenir ce mélange de saveurs parfait.

