

Nos Rhums

***Angustura 1919 - 4cl** **9.00 €**

Un rhum traditionnel distillé à base de mélasse, Il est issu de l'assemblage d'eaux-de-vies de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon. Marqué par les notes de vanille, de caramel au beurre salé et de fruits tropicaux, c'est un rhum très doux et presque moelleux

***Don papa - 4cl (*Originaire des îles Negros Occidental des Philippines*)** **9.00 €**

, Il tire son nom d'un contremaître d'une plantation sucrière, devenu héros de la révolution philippine au 19e siècle : Dionisio Magbuelas, dit « Papa Isio ». Vieilli en fûts de bourbon pendant 7 ans minimum au pied du Volcan Kanlaon, ce rhum déborde de gourmandise avec de jolies notes vanillées.

***Diplomatico - 4cl** **9.00 €**

Diplomatico Reserva est un rhum de dégustation pure, doux et aromatique. Marqué par les notes de cake aux fruits, de cacao, de cannelle, de clou de girofle, avec une touche de banane en finale, c'est un rhum d'une grande richesse.

***Ron Millonario 15 ans Solera - 4cl** **9.50 €**

Ce rhum de mélasse péruvien est distillé dans de vieux alambics écossais à colonnes et vieilli dans des fûts de chêne américain et slovène d'une grande qualité. Sa particularité et sa complexité : fruits confits, prune, girofle, toffee, raisins secs... un rhum à mâcher.

***Dos Maderas PX 5+5 - 4cl** **9.00 €**

Nez : Doux et chaleureux, très aromatique avec des notes de poires cuites et de pruneaux. Bouche : Puissante et liquoreuse avec des arômes fruités très fondus. De belles notes de bananes flambées, de pruneaux ainsi que de vanille, un soupçon de cannelle.

***Zacapa 23 ans Solera - 4cl** **13.00 €**

Le rhum Zacapa 23 est élaboré au moyen d'un processus de vieillissement issu de la technique du "sistema solera" au cours duquel des rhums d'âge et de profil différents sont assemblés, puis vieillis dans une succession de fûts. Au final, le liquide obtenu est un assemblage unique de rhums de 6 à 23 ans d'âge. Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de fruits secs.

***HSE St Etienne Rhum XO - 4cl** **13.00 €**

Rhum Martiniquais qui a vieilli au minimum 4 ans en fûts.

Nez: pruneau, caramel au beurre. Bouche : vive, fringante, cire d'abeille et fruits compotés, avec de l'épice, de la vanille concentrée et des tanins donnant une finale originale.

***Pacto Navio -4cl (*Rhum Cubain*)** **9.00 €**

Son vieillissement, en partie achevé en fûts de Sauternes, lui apporte toute sa puissance aromatique.

Une fois le vin consommé, les fûts étaient de nouveau remplis, mais cette fois-ci par du rhum cubain. Le temps de la traversée retour, le rhum s'imprégnait alors des arômes laissés par le vin de Sauternes dans les fûts. *Maîtres rhumiers cubains

***Vieux Ryoma -4cl (*Rhum Japonais, île de Shikoku*)** **13.00 €**

Après distillation, le rhum Ryoma connaît un repos de 7 années, en fût de chêne. Révèle de gourmandes notes vanillées et caramélisées, qui s'entremêlent à celles d'agrumes, de thé vanillé et de fleurs de jasmin, le tout sur un fond finement iodé.

***Plantation Xo – 4cl** **13.00 €**

Nez : noix de coco grillée, vanille et orange viennent renforcer le côté gourmand de ce rhum.

***Notre Rhum arrangé ... 4cl** **9.00 €**