

LE RHUM SELON MICHEL COUVREUR EDITION 2023

entre fruits et épices

LE PREMIER RHUM - UNE EXPERIENCE

ROBE : AMBRÉE BOUCHE : SUAVE ET RONDE
NEZ : ANANAS CONFIT, RHUM ARRANGÉ  FINALE : RICHE, COMPLEXE PERSISTANTE, TRÈS ÉPICÉE

Présentation

Le Challenge: comment donner l'esprit Couvreur à un Rhum: Texture, équilibre, élégance et tension finale.

Les distillats blancs (cannes à sucre uniquement) sont très aromatiques et très concentrés, le vieillissement se fait lentement dans nos caves humides.

L'évolution est très lente mais très délicate. Nous perdons l'appellation Rhum Agricole car nous ne sommes ni en Guadeloupe ni en Martinique.

L'assemblage nous permet de réunir les saveurs de fruits exotiques, d'ananas confit provenant du rhum de Martinique de 2012 avec les saveurs épicées, poivrées, de café, des saveurs plus fermentaires de jus de cannes provenant de celui de Guadeloupe de 2015.

Dans le même esprit, nous ne diluons pas, nous cherchons la complexité et la concentration aromatique.

L'assemblage se fait en juin 2023, degré naturel de 52% alc./vol., produisant environ 2000 bouteilles.

Données Techniques

DISTILLATION	Rhums agricoles
ÂGE	8 ans
DATE DE DISTILLATION	2012 et 2015
DEGRÉ DE DISTILLATION	75% alc./vol.
DEGRÉ NATUREL	52% alc./vol.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	52% alc./vol.
ÉLEVAGE EN FÛTS	XERES
ZONE CAVE	Sèche et humide

Profil Aromatique

