

SOUR HUM – HIGH ESTERS RHUM ED 2025

surprenant, étonnant, intense

LE RHUM SELON MC 2NDE ÉDITION

ROBE : AMBRÉ SOMBRE
NEZ : ESTERS, VOLATILE, EXPLOSIF



BOUCHE : SOYEUX, ACIDE
FINALE : PATISSIER, XÉRÈS, INFINI

Présentation

Unique, étrange mais tellement savoureux. 12 ans dans notre cave humide ont transformé ce rhum high esters puissant et très riche en un véritable ovni.

La texture et l'intégration de l'alcool sont incroyables, un touché de bouche unique mais avec une forte acidité provenant des profondeurs de la cave.

Une union entre les esters volatiles très parfumés et les saveurs soyeuses du Pedro Ximenez offre une vision encore très singulière du rhum.

770 bouteilles de 700ml, 50.50% vol qu degré naturel sont obtenues le 29 avril 2025

Notre seconde édition de Rhum selon Michel Couvreur

Données Techniques

DISTILLATION	High Esters Rhum
ÂGE	12 ans
DATE DE DISTILLATION	24/07/2013
DEGRÉ DE DISTILLATION	70% vol.
DEGRÉ NATUREL	50.50% vol.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	50.50% vol.
ÉLEVAGE EN FÛTS	PX
ZONE CAVE	humide

Profil Aromatique

