

Embargo Espléndido

Rhum d'assemblage · Caraïbes

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

CATÉGORIE	Rhum d'assemblage
ORIGINE	Trinidad & Tobago • Costa Rica • Martinique
ASSEMBLAGE	Rhum de mélasse, rhum de miel de canne et rhum agricole
DEGRÉ	40 % vol.
CONTENANCE	70 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Assemblage de rhums de Trinidad & Tobago, du Costa Rica et de Martinique, au profil rond et complexe.

Au nez & en bouche

- Rond et fruité
- Floral et épicé
- Notes boisées et de fruits compotés

EN UNE PHRASE

Un rhum d'assemblage **rond et complexe**, entre fruit, fleurs et épices, sur des notes boisées et de fruits compotés.

L'ASSEMBLAGE

- **Mélasse (Trinidad & Tobago)** — apporte le corps et les notes boisées.
- **Miel de canne (Costa Rica)** — apporte la rondeur et le fruit compoté.
- **Agricole (Martinique)** — apporte la fraîcheur florale et épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Un rhum à la fois fruité et épicé, idéal sur des plats caramélisés et des desserts.

SUCRÉ-SALÉ

- Porc caramélisé
- Ananas rôti

DESSERTS

- Chocolat noir
- Bananes flambées

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Bananes flambées et un rhum servi pur. Les fruits compotés et les épices douces du rhum répondent au caramélisé des bananes.

LE SERVICE

- **Dégustation** — pur, sur glace ou en cocktail.
 - **Température** — à température ambiante.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.