

Emperor Heritage



Marque : Emperor Heritage

Pays : Ile Maurice

Country : Zone Afrique Sud - Océan Indien

Millésime :

Taux d'alcool : 40 %

Type de rhum : Style anglais - agr + trad

Type de fût : Chêne français et américain

Age : 5 à 12 ans

Size : 70 Cl

Fûts d'élevage :

Fûts de finition :

Issu de vieux rhums de 5 à 12 ans d'âge

Date :

Prix dégusté : 40.00 € 20/11/2016

Prix max (à la dégustation) :

Prix min (à cette date) : 40.00 € 20/11/2016

Dégusté chez : Post salon Rhum Spa 20/11/2016

Notes professionnelles :

Emperor Héritage est un tout nouveau rhum de l'île Maurice, né de l'imagination de deux passionnés : Christophe Aulner et Bruno le Merle.

Le concept de cette nouvelle production ? Des assemblages de rhums élaborés à partir d'eaux-de-vie provenant de la distillation de pur jus de canne à sucre et de mélasse. Le mariage de ces deux profils permet à cette production de fusionner non seulement deux procédés de fabrication distincts mais également d'allier des saveurs riches et singulières.

L'union des rhums agricoles et traditionnels, s'il elle n'est pas rare de nos jours, trouve sans aucun doute sa légitimité et son origine dans l'histoire de cette île dominée, au 18ème siècle par la France, et au 19ème siècle par l'Angleterre. Un héritage que l'île Maurice saura mettre à profit lorsqu'elle accèdera à son indépendance en 1968.

Cette île paradisiaque a en effet toujours offert un terroir de choix à la culture de la canne à sucre. Aujourd'hui, les parties cultivables de ce superbe territoire sont couvertes à 85% -soit 72 000 hectares de culture- de canne à sucre.

Le rhum Emperor Héritage est le premier né de cette nouvelle marque et s'affiche comme un rhum de caractère, à la fois vigoureux et subtil. Ce mariage de rhums a été élevé en fûts ayant préalablement contenu du Bourbon, ainsi qu'en fûts de chêne français.

Nez

Le nez de ce rhum Emperor laisse s'épanouir un boisé agréable soutenu par des fragrances de vanille et de fruits secs torréfiés (amande).


Bouche

La bouche présente un profil gourmand où les notes de fruits confits se mêlent aux saveurs chaleureusement épicées avant de conclure sur de belles notes de chocolat noir.

Finale

La finale est d'une longueur appréciable : notes fumées et épicées tournoient allègrement. Les saveurs de caramel, signent, quant à elles et par touches, cette conclusion.

DEGUSTATION :

<u>Visuel</u>	Couleur :	
<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) : 6 Intensité du fruit (/10) : 5 Intensité du boisé (/10) : 3	<u>Bouche</u> Intensité du piquant (/10) : 2 Intensité de l'alcool (/10) : 3 Intensité du boisé (/10) : 5
<u>Arômes :</u> Café vanille Noisette bois de santal chocolat au lait boisé fin		<u>Arômes :</u> Miel Chocolat noir bois Cacao raisin sec épices légères
		<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u> Nez : 6 Bouche : 6 <u>Commentaires :</u> Très joli mariage du jus de canne et de la mélasse Blending parfait <u>Finale :</u> sur le caramel et le sucre candy

Notes complémentaires :

