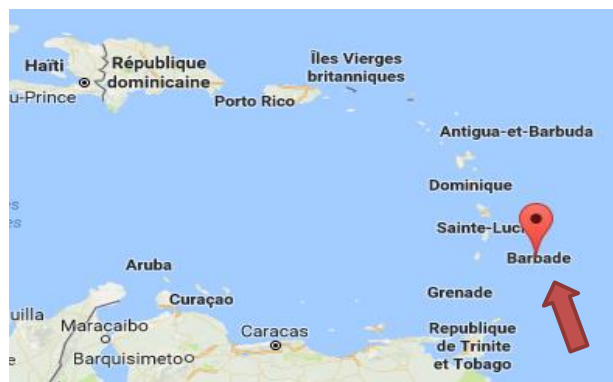


## Foursquare Zinfandel Cask blend



Marque : Foursquare

Pays : Barbade

Country : Amérique du Nord - mer des Caraïbes

Millésime :

Taux d'alcool : 43 %

Type de rhum : Style anglais - traditionnel ?

Type de fût : Bourbon et Zinfandel

Age : 11 ans

Size : 70 Cl

Fûts d'élevage :

Fûts de finition :

Date :

Prix dégusté : 48.90 € 20/11/2016

Prix max (à la dégustation) :

Prix min (à cette date) : 48.90 € 20/11/2016

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

### Notes professionnelles :

Foursquare Zinfandel Cask Blend 11 ans, est un assemblage de rhums distillés chez Foursquare, pour partie en pot still, et pour l'autre partie en colonne. Après un premier vieillissement classique de 5 ans en fût de chêne ex-bourbon, le rhum a ensuite été placé pendant 6 autres années dans des fûts de zinfandel, avant d'être embouteillé à 43°.

Le zinfandel est un cépage noir que l'on trouve essentiellement en Californie et qui donne des vins assez doux, souvent à forte teneur en alcool (plus de 14,5%). Il ressemble beaucoup au primitivo italien. Il offre une robe sombre et un nez poivré, avec une bouche épicée et riche.

La note de dégustation de Rhum attitude :


Sa robe est d'un ambre plutôt clair.

Au nez, il est moins expressif que d'autres rhums de cette distillerie et moins typique de ce style de la Barbade. Le boisé est relativement discret et ce sont des arômes végétaux, beurrés et vanillés qui dominent. Ce n'est qu'après un moment dans le verre que des notes de tabac et d'agrumes (discrets) font leur apparition.

En bouche, l'alcool se fait sentir en entrée. Ce rhum se fait plus boisé et la noix de coco apparaît. En d'autres termes il devient bien plus caractéristique de l'île dont il est originaire.

La finale est longue et d'un boisé gourmand. On imagine un bois blanc et jeune. L'orange refait un passage tandis le rhum se fait plus tannique. La vanille reste présente là encore et une touche beurrée refait une discrète apparition.

## DEGUSTATION :

<u>Visuel</u>	<b>Couleur :</b>	 <p style="text-align: center;">Blanc    Paille    Doré    Miel    <b>Acajou</b>    Ambré    Brun</p>
<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">7</span> Intensité du fruit (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">5</span> Intensité du boisé (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">2</span>	<u>Bouche</u> Intensité du piquant (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">2</span> Intensité de l'alcool (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">3</span> Intensité du boisé (/10) : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">3</span>
<u>Arômes :</u>  Café                    vanille Cacao chocolat		<u>Arômes :</u>  Fruits                    Orange Boisé Beurre
		<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u>  Nez : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">8</span> Bouche : <span style="float: right; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;">8</span>
		<u>Commentaires :</u> Très subtil au nez avec un boisé très discret La bouche est beurrée, fruitée et avec des tanins en
		<u>Finale :</u> Tannique sur l'orange et le beurre

### Notes complémentaires :

