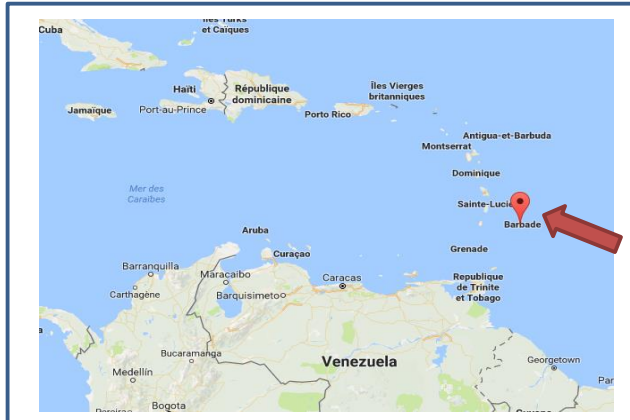


Foursquare porto cask



Marque : Foursquare
Pays : Barbade
Country : Amérique du Nord - mer des Caraïbes
Millésime : 2004
Taux d'alcool : 40 %
Type de rhum : Tradition anglaise - Mélasse
Type de fût : Blend
Age : 9 ans
Size : 70 Cl
Fûts d'élevage : 3 ans chêne Américain de Bourbon
Fûts de finition : 6 ans dans fûts de porto 220 litres

Date :

Prix dégusté : 42.00 € 4/11/2016
Prix max (à la dégustation) :
Prix min (à cette date) : 42.00 € 4/11/2016
Dégusté chez : Post salon Rhum Spa 4/11/2016

Notes professionnelles :

Notes sur le site Rhum attitude :


Sa robe est entre or et bronze.

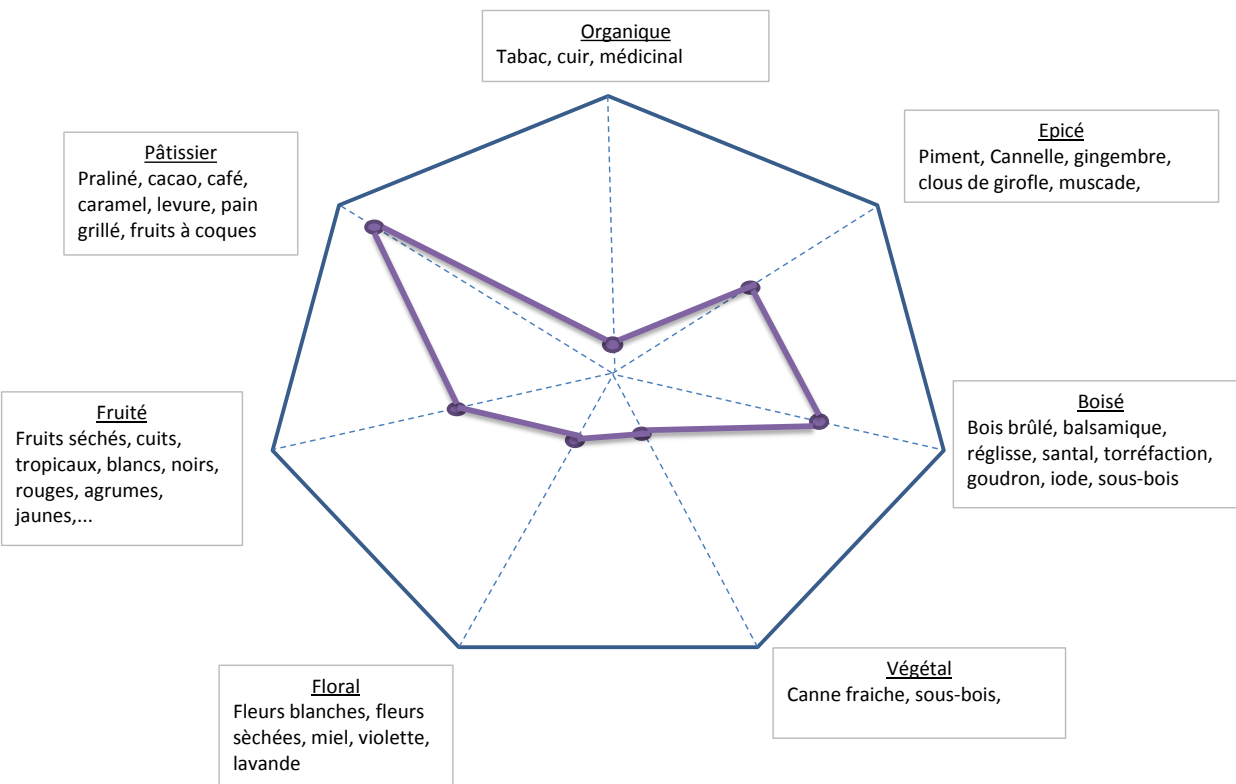
Au nez, c'est doux et rond, sur un boisé souple et des arômes de coco et de vanille bien marqués. Les fruits sont là aussi, qui, d'abord discrets, deviennent plus présents après quelques minutes d'aération. On identifie aussi l'orange, la mangue et la pomme. Ce nez est vraiment très agréable et gourmand.

En bouche c'est doux et gourmand mais sec, pas une once de sucre. Les arômes pâtisseries envahissent la bouche alors que le rhum vous enrobe le palais. Les tanins apparaissent mais sont bien fondus. Le fût a vraiment des accents de pâte à gâteau. Pour finir une touche torréfiée (chocolat) complète ce profil.

La finale est persistante et dominée par ce boisé si agréable qui reste un long moment en bouche. La vanille l'accompagne.

DEGUSTATION :

<u>Visuel</u>	Couleur :	
<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) : 4 Intensité du fruit (/10) : 4 Intensité du boisé (/10) : 6	<u>Bouche</u> Intensité du piquant (/10) : 3 Intensité de l'alcool (/10) : 5
<u>Arômes :</u> Brioche Noix de coco bois de santal Pomme cuite Epicé Vanille		<u>Arômes :</u> Chocolat noir Crème brûlée Orange miel Vanille Raisin de corinthe Bois
		<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u> Nez : 6 Bouche : 7 <u>Commentaires :</u> Ce rhum est très gourmand et donne la sensation de sucrosité en bouche - Le bois est peut-être un peu trop présent à mon gout. Finale : longue !



Notes complémentaires :

