

Matugga Spiced



<u>Marque :</u>	Matugga
<u>Pays :</u>	Angleterre
<u>Country :</u>	
<u>Millésime :</u>	
<u>Taux d'alcool :</u>	42 %
<u>Type de rhum :</u>	Style Anglais - Traditionnel
<u>Type de fût :</u>	Fûts Anglais
<u>Age :</u>	
<u>Size :</u>	70 Cl
<u>Fûts d'élevage :</u>	
<u>Fûts de finition :</u>	
<u>Nom si indépendant :</u>	<u>Date :</u>
<u>Distillerie / marque :</u>	
<u>Prix dégusté :</u>	42.90 €
<u>Prix max (à la dégustation) :</u>	
<u>Prix min (à cette date) :</u>	42.90 € 10/11/2016
<u>Dégusté chez :</u>	

Notes professionnelles :

Matugga est le premier rhum distillé au Royaume-Uni à partir de mélasse d'Afrique de l'est.

Le sol rouge, naturellement riche d'Afrique de l'Est est un terrain propice à la production de canne à sucre de qualité supérieure, d'où **Matugga** cultive et extrait la meilleure mélasse.

Ce **Matugga - Spiced Rum** est macéré avec des ingrédients naturellement parfumés qui lui donnent une saveur complexe et douce : thé noir, gingembre, clous de girofle, vanille, cardamome et cannelle.

Les notes de dégustation du maître rhumier

AU NEZ : miel, fleur d'oranger, raisins secs
 EN BOUCHE : mandarine, réglisse, poivre noir.
 LE FINAL : vanille, fraise.

La note de dégustation de Rhum attitude :

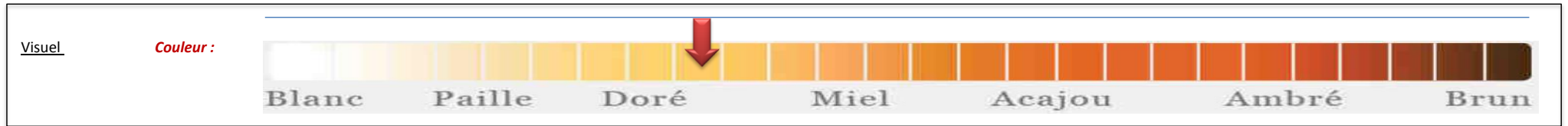
Sa robe est dorée.

Au nez, il y a énormément d'épices. Elles sont associées de manière à ce qu'aucun ne prenne le dessus. Le rhum se fait également sentir. Gingembre et agrumes sont au premier rang mais d'autres épices prennent le relais : genièvre et poivre.

En bouche, l'attaque est douce. Les épices arrivent très rapidement derrière le sucre : les agrumes (orange et clémentine), puis le poivre.

La finale est très longue et rappelle les épices utilisés pour les biscuits de Noël allemands. C'est ce mélange qui va vous accompagner de longues minutes.

DEGUSTATION :



Olfactif

Intensité (/10) :	6
Intensité du fruit (/10) :	8
Intensité du boisé (/10) :	7

Arômes :

Ananas	caoutchouc
Fruits exotiques	Epices
Mélasses	Mine de crayon
fumé	
Cuir	

Bouche

Intensité du piquant (/10) :	4
Intensité de l'alcool (/10) :	4

Arômes :

beaucoup de sucre
cannelle
Vanille
Clous de girofle

Indice de satisfaction (personnel - /10) :

Nez :	5
Bouche :	3

Commentaires :

Trop de sucre et une amertume en fin de bouche qui ne me plait pas

Finale :

Notes complémentaires :

Notes sur place : rhum fait avec macération de 6 épices :

Thé noir, gingembre, clou de girofle, cardamome, vanille et cannelle

