

## New grove 5 ans Old Tradition



<u>Marque :</u>	New Grove	
<u>Pays :</u>	Ile Maurice	
<u>Country :</u>	Afrique du Sud est - Océan Indien	
<u>Millésime :</u>		
<u>Taux d'alcool :</u>	40 %	
<u>Type de rhum :</u>	Tradition anglaise - Mélasse	
<u>Type de fût :</u>		
<u>Age :</u>		
<u>Size :</u>	70 Cl	
<u>Fûts d'élevage :</u>	Chêne français du Limousin et porto	
<u>Fûts de finition :</u>		
		<u>Date :</u>
<u>Prix dégusté :</u>	38.90 €	22/12/2016
<u>Prix max (à la dégustation) :</u>		
<u>Prix min (à cette date) :</u>	38.90 €	22/12/2016
<u>Dégusté chez :</u>	Post salon Rhum Spa	22/12/2016

### Notes professionnelles :

Issu d'une double maturation en fûts de chêne français du Limousin et de Porto, ce rhum traditionnel (de mélasse) est marqué par des notes de compote de pomme et de confiture d'orange enrobées de vanille et de poivre.

Profil : Expressif. Fruité (pomme cuite, marmelade). Exotique, vanillé et poivré.  
Style : Riche, moelleux.

Nez : Compote de pomme, confiture d'orange. Fruits rouges et exotiques.

Bouche : Vanille, poivre. Finale : Longue, torréfaction.


Le nez de ce New Grove est assez typique car on retrouve des notes fumées, de bois et de gomme brûlés dans la quasi-totalité de la gamme. On peut également noter une pointe métallique, dans ce même registre que l'on pourrait qualifier de rhum "traditionnel". La réglisse se fait une place dans cet univers un peu dur et laisse entrevoir la gourmandise d'une mélasse bien épaisse et bien noire.

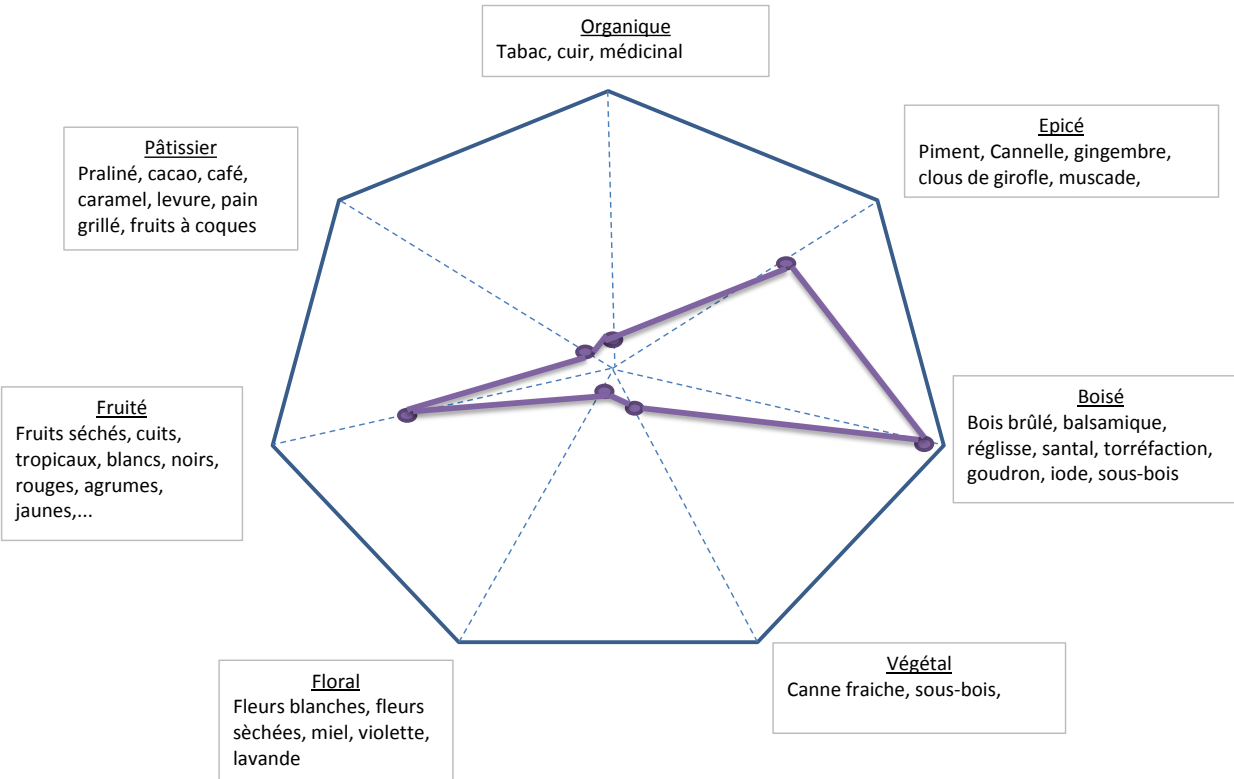
A l'agitation du verre le rhum devient plus généreux, son caractère métallique se fond avec des notes de confiture de coing. Puis la cire d'abeille et les épices nous emmènent vers un profil plus classique de caramel, de bois toasté et de vanille.

En bouche la typicité de la marque est bien en avant : c'est fumé, voire goudronné en entrée. On ressent une certaine acidité sur la langue. La confiture de coing, accompagnée d'une touche de vanille, flatte le palais.

Sur la longueur, le caramel et une certaine sensation salée persistent, ainsi que le registre brûlé qui nous aura accompagné tout au long de la dégustation.

## DEGUSTATION :

<u>Visuel</u>	<b>Couleur :</b>	
<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) : <span style="float: right;">5</span> Intensité du fruit (/10) : <span style="float: right;">7</span> Intensité du boisé (/10) : <span style="float: right;">7</span>	<u>Bouche</u>
<b>Arômes :</b>		Intensité du piquant (/10) : <span style="float: right;">7</span> Intensité de l'alcool (/10) : <span style="float: right;">7</span>
Vanille Epices Bois brûlé		<b>Arômes :</b> Pomme Caoutchouc Poivre noir Bois Jus de canne ???
		<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u> Nez : <span style="float: right;">6</span> Bouche : <span style="float: right;">5</span>
		<u>Commentaires :</u> Belle expression de la mélasse mais trop de bois brûlé à mon goût
		<u>Finale :</u> Belle longueur



### Notes complémentaires :

