

# Fiche de Rhum : 3 rivières 2006 – brut de fût

<u>Pays :</u>	Martinique
<u>Style :</u>	Français
<u>Type :</u>	Agricole
<u>Elevage :</u>	Chêne neuf du Missouri
<u>Degré :</u>	55,5 %
<u>Prix :</u>	60,50 €

Le rhum Trois Rivières Brut de fût Millésime 2006 tire son caractère unique de trois rares particularités : un **rhum millésimé** bénéficiant de toutes les caractéristiques uniques d'une très belle année de production; un **vieillissement** au sein d'un lot homogène et unique de fûts neufs en bois de chêne, originaire du Missouri aux Etats-Unis, une pratique rare dans le monde du rhum; La mise en bouteille à son degré de vieillissement, pratique ancestrale emprunté à l'univers du Whisky.

Cette combinaison de facteurs originaux permet à ce rhum de dévoiler son caractère puissant et sa diversité aromatique exceptionnelle.

## Couleur

Ce Brut de fût est doté d'une robe dorée, cristalline. Il s'agit d'un rhum gras, voire liqueux.

## Nez

Le premier nez de ce rhum présente tout d'abord une belle puissance, dense et complexe. Le deuxième nez dévoile des notes de bois exotiques, de tabac de Virginie et de fruits macérés.

## Bouche

La bouche de ce rhum est dense, complexe et parfaitement structurée. Elle se distingue par une grande variété aromatique : miel, tabac blond, réglisse et pains d'épices.

## Finale

Une belle finale tendre et fraîche pour ce brut de fût Trois Rivières.

