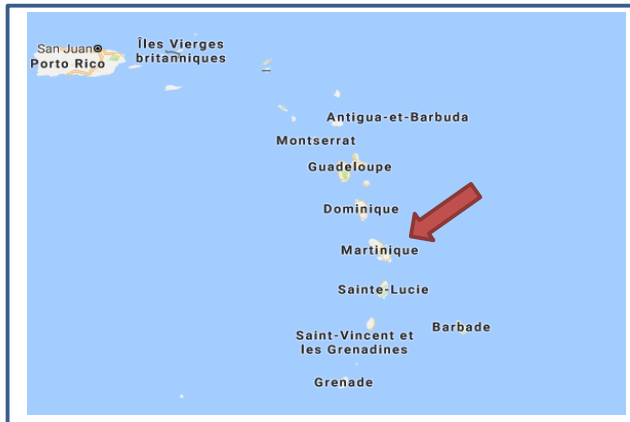


HSE Sauternes finish



<u>Marque :</u>	Trois rivières	
<u>Pays :</u>	Martinique	
<u>Country :</u>	Antilles françaises	
<u>Millésime :</u>	2006	
<u>Taux d'alcool :</u>	55.5 %	
<u>Type de rhum :</u>	Style français - type agricole	
<u>Type de fût :</u>	Cask strength	
<u>Age :</u>		
<u>Size :</u>	50 Cl	
<u>Fûts d'élevage :</u>	Fût de Chêne américain	
<u>Fûts de finition :</u>	8 mois en fût de Sauternes	
<u>Prix dégusté :</u>	109.00 €	<u>Date :</u> 8/01/2017
<u>Prix max (à la dégustation) :</u>		
<u>Prix min (à cette date) :</u>		
<u>Dégusté chez :</u>	Vino spirit	8/01/2017

Notes professionnelles :

HSE Sauternes Finish est un rhum agricole hors d'âge qui est produit en édition limitée comme l'atteste la numérotation affichée sur chaque bouteille. Ce rhum millésime a été mis en fûts en mai 2003 avant de bénéficier d'une maturation de 9 ans dans des fûts de chêne américains. S'en est suivi un affinage de 8 mois dans les fûts de Château La Tour Blanche, un Sauternes premier cru classé.

Le résultat est un rhum complexe et équilibré, rehaussé par l'influence marquée des arômes du Sauternes. En 2014, HSE Sauternes Finish a remporté le Prix Spécial du Jury au Rhum Fest de Paris.

Après 9 années de vieillissement en fûts de chêne américain dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce millésime 2003 a bénéficié de 8 mois de finition en fûts de Château La Tour Blanche, 1er Cru Classé de Sauternes. Un mariage réussit pour ce rhum délicat et savoureux, tout en rondeur et parfumé de fruits frais et secs, mêler à la douceur du miel et du pain d'épice. finition du monde très équilibré, mordant et d'une complexité envoûtante


Couleur : La robe est d'un bel acajou profond.

Nez : Expressif, tout en finesse s'ouvrant sur des notes de miel d'acacia et de fruits de la passion. Des arômes d'abricot et de figue confits rehaussés d'une touche de pain d'épice caressent votre odorat.

Bouche : Une rondeur envoûtante, révèle de sublimes notes miellées de fruits secs et de muscat.

Final : Sur de belles notes d'écorce d'orange suave et délicieuse

DEGUSTATION :

<u>Visuel</u>	Couleur :	
<u>Olfactif</u>	Intensité (/10) : 5 Intensité du fruit (/10) : 6 Intensité du boisé (/10) : 6	<u>Bouche</u>
Arômes :	Bois Miel Marmelade orange	Intensité du piquant (/10) : 6 Intensité de l'alcool (/10) : 5
		Arômes :
		Floral Miel Fruits exotiques
		Epices Bois
		<u>Indice de satisfaction (personnel - /10) :</u> Nez : 6 Bouche : 6 <u>Commentaires :</u> Finale : Riche et lourde sur le tabac et le boisé

Notes complémentaires :

