41% - 70cl

RHUM DE MARIE GALANTE

BIELLE RHUM VIEUX 3 ANS

Nez: eau de pluie, citron vert qui tourne vers le jus de citron jaune au frigo, canne fraîche et pâtissiere. En résumé une tarte au citron meringuée zestée sous la pluie.

Bouche: Une attaque gourmandes et grasses avec des amandes effilées, mascarpone, crème aux œufs, cannelle à foison, de l'iode et des agrumes mais en retrait.

Finale: Plus sèche mais la retroolfaction est toujours grasse et épicée. On retrouve la meringue et du zest de citron vert.

Commentaire: La part de vieillissement en fûts de vin blanc moelleux apporte cette touche pâtissière qui fait de ce pur jus de canne une belle entrée dans le monde des rhums agricoles. L'élégance Bielle rendue accessible.