

Roble Extra Anejo

Rhum de mélasse / Venezuela

Détails du produit

Le rhum Roble (chêne en espagnol) Viejo est né de l'union de 4 amis qui depuis deux décennies se sont donnés comme objectif d'élaborer l'un des meilleurs rhums du Venezuela, dont le maître rhumier Giorgio Melis, ingénieur chimiste de formation, compte à lui seul une cinquantaine d'année d'expérience dans l'élaboration de rhums au Venezuela.

La production des rhums Roble Viejo démarre dans l'état de Yaracuy, au centre du Venezuela.

Les cannes à sucre y sont plantées puis récoltées, fermentées et pressées. Les mélasses extraites sont ensuite distillées en 5 colonnes successives.

Les distillats sont ensuite transportés à Ocumare del Tuy, à environ 80 km au sud de Caracas, pour y être mis en fût et vieillis. Roble Viejo bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée « **DOC Ron de Venezuela** » dont les principales règles sont un vieillissement de 2 ans minimum en fût de chêne blanc, une distillation à partir de mélasse provenant du Venezuela et un degré minimum de 40°.

Note de dégustation

- Nez : Notes de vanille et toffee avec une pointe sur la cannelle.
- Bouche : Texture fondante et gourmande avec des notes de vanille et d'épices, et une finale nette et longue.
- Elaboration : A 100% à base de mélasse de canne du Venezuela.
- Distillé en 5 colonnes de distillation.
- Vieilli en fût de chêne blanc américain, ex Bourbon, **Age Minimum de 8 ans, et jusqu'à 12 ans.**
- Les fûts ne sont pas remis à niveau comme dans les Solera. Avec des rhums agés de 8 ans minimum, et très peu dosée en sucre (**mois de 10g/l**), c'est la garantie d'un plaisir authentique.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

