

Bally 12 ans pyramide 45%

Rhum Agricole, France / Martinique

« *Ce rhum agricole est à savourer en lui consacrant le temps et l'attention qu'il mérite... »*

Histoire

S'inspirant des techniques ancestrales d'élaboration du cognac et des grands alcools fins, le fondateur de la Maison, Jacques Bally, eut dès 1917 le génie et l'intuition de laisser vieillir ses rhums en fûts.

Ce vieillissement prolongé sous bois confère à ce rhum Bally 12 ans une belle couleur acajou foncée.

Cette édition du rhum Bally 12 ans reprend la mythique bouteille Pyramide créée par Jacques Bally dans les années 30.

Note de dégustation

La plus prestigieuse cuvée conditionnée dans la célèbre bouteille pyramidale de la distillerie Bally a bénéficié d'un vieillissement en fût de chêne durant 12 ans selon les procédés traditionnels utilisés pour le cognac. Il titre à 45°.

C'est une cuvée qui se distingue par son intensité et par la grande complexité de ses arômes. Elle exprime tout le savoir-faire ainsi que le terroir martiniquais.

Nez

Le nez de ce rhum Bally 12 ans est d'une bonne intensité avec de la vivacité. Les notes fruitées atteignent leur apogée avec 12 ans de fûts pour atteindre les fruits à l'eau de vie avec un fond de brou de noix. En parallèle les notes épicées se sont accentuées vers la muscade alors que la cannelle s'adoucit pour se mêler au second nez de cacao et de tabac blond.

Bouche

Le degré de ce rhum Bally 12 ans soutient la composante aromatique avec une prise en bouche grasse et ample. Les arômes du nez sont bien présents avec un boisé soutenu mais également fondu afin de ne pas écraser les arômes et de les soutenir dans une bonne longueur en bouche tout en apportant de la matière.

Le rhum Bally 12 ans offre par son degré de maturité un panel d'arômes tout en finesse, gage des longues années de vieillissement, tout en restant typique de la marque Bally par la qualité de son boisé.

