

FICHE PRODUIT

Héritage

FICHE PRODUIT

Héritage

Présentation

Avec sa collection Héritage, Barlovento franchit une étape supplémentaire dans son travail d'élevage. Première cuvée de cette collection, cette édition célèbre le dialogue entre le rhum guatémaltèque issu de miel de canne et le terroir emblématique du Pineau des Charentes. Vieilli en altitude au Guatemala en ex-fûts de bourbon, le rhum poursuit son élevage dans le chai de Barlovento en ex-fûts de Pineau des Charentes. Ce finish apporte une patine délicatement vineuse, une rondeur fruitière et une complexité oxydative subtile, sans jamais masquer l'identité du rhum. Élaborée en Single Cask, sans réduction et sans adjonction. Plus de 5 ans d'âge.

Notes de dégustation

Nez : Vanille fine, miel blond, caramel léger, raisin macéré, noix, fruits secs et subtile empreinte rancio rappelant le Pineau.

Bouche : Veloutée et ample, cacao doux, bois toasté, fruits mûrs, pruneau et pointe miellée. Équilibre harmonieux entre fraîcheur et rondeur.

Finale : Longue et soyeuse, fruits secs, épices douces et fine tension boisée sans lourdeur.

FICHE PRODUIT

Héritage

Informations réglementaires et légales

Nom commercial : Barlovento Héritage. Affinage Pineau des Charentes
Degré alcoolique : 47 % vol. (à 20°C)
Contenance : 70 cl
Catégorie réglementaire : Rhum — Single Cask
Provenance : Production Guatemala / Vieillissement France
Mentions légales : Sans sulfite ni plastique. Flacon en verre, étiquettes papier, bouchons bois recyclables.

Informations organoleptiques et techniques

Âge / durée de vieillissement : + de 5 ans
Matière première : Miel de canne
Méthode de distillation : Colonne
Type de fûts / finition : Ex-fûts de Bourbon (altitude Guatemala) + finish ex-fûts de Pineau des Charentes
Elaboration : Single Cask, sans réduction, sans adjonction
Profil aromatique & usage : Dégustation pure