

RON ABUELO AÑEJO 12 ANS TWO OAKS

RON ABUELO



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Avec le 12 anos Two Oaks, Ron Abuelo démontre à nouveau son expertise en matière de vieillissement des rhums. En effet, la double maturation dans des fûts de chêne distincts confère à ce rhum une saveur douce et un caractère fumé profond et complexe.

Le rhum vieux Abuelo 12 anos Two Oaks est le dernier-né de la collection imaginée par la famille Varela. Cette création inédite est le fruit de l'assemblage de rhums de 12 ans d'âge ayant bénéficié d'une double-maturation en ex-fûts de bourbon de chêne américain et en fûts neufs de chêne blanc américain spécialement toastés pour Ron Abuelo par leur partenaire tonnelier de la Nopa Valley, en Californie. Ces fûts neufs dédiés, sont tout d'abord striés à l'intérieur pour augmenter la surface de contact entre le rhum et le bois, puis toastés selon un mix de méthodes traditionnelles américaine et charentaise. Le résultat est un rhum racé et élégant, assurément taillé pour une nouvelle expérience de dégustation.

Accords mets et vins

Sec ou sur glace - apéritif - digestif - desserts chocolatés.

Détails

Domaine : Varela Hermanos
Degrès : 40 %
Contenance : 0,70 L
Types : Rhum
Packaging : carton de 6
Pays : Panama

Caractéristiques

Eleavage : Les fûts neufs de chêne blanc américain utilisés pour la maturation du 12 anos Two Oaks sont chauffés à 180°C pendant 60 minutes pour ouvrir délicatement le grain du bois. Ils sont ensuite à nouveau chauffés à 220°C pour créer une couche profonde de charbon sur près de 8mm. Ce processus en 2 étapes extrait les arômes du bois et crée une filtration naturelle au charbon, offrant cette finition exceptionnellement douce au Two Oaks.

Dégustation

Robe : Ambrée sombre

Nez : Fumé délicat avec un boisé intense, suivi par d'élégantes notes de vanille et de café avec des arômes légers d'amandes grillées.

Bouche : Notes boisées intenses avec une douceur fumée unique.

Épices, caramel et grains de café torréfiés avec de légères notes de noix de cola.

HISTOIRE DU DOMAINE

Les Ron Abuelo sont le produit national du Panama et la perle de Varela Hermanos, entreprise familiale créée en 1908 par Don José Varela Blanco qui s'installa à Pesé pour y fonder la première sucrerie du pays. Cent ans plus tard, la 3ème Génération de la famille Varela dirige toujours la distillerie depuis l'Hacienda San Isidro où sont intégralement produits les Ron Abuelo. Rhums d'une qualité extraordinaire, ils sont le fruit des 1800 hectares de champs de canne à sucre de l'Hacienda. La canne est directement pressée sur place pour sélectionner les meilleures mélasses et miels qui sont dilués dans une eau pure. Les fermentations longues par des levures indigènes favorisent le développement d'arômes naturels. La distillation s'opère alors sur une colonne à tête cuivrée, spécialement adaptée pour produire de superbes eaux de vie. La dernière étape concerne l'art du vieillissement et de l'assemblage. Celui-ci s'effectue lentement et patiemment au sein des 19 « bodegas de añejamiento » (chais de vieillissement) abritant des barriques de chênes blanc américains de 200 litres, dits « Bourbon N°1 Select ». C'est là, dans la moiteur typique du climat panaméen que la part des anges, particulièrement généreuse, fait son oeuvre. Les connaisseurs classent ainsi les Ron Abuelo parmi les plus élégants et subtiles rhums.



Plaisirs du vin
Villeneuve-sur-Lot