RHUM ASSEMBLAGE
PANAMA GUATEMALA NICARAGUA

COMPLEXE – ÉQUILIBRÉ

Découvrez l'univers des Rhums Opportune 1791 au travers d'épisodes de vie d'Opportune Bésub et des événements historiques de son époque. Native du Nord de la Martinique, Opportune est née esclave en 1791.Femme belle et rebelle, Opportune est symbole de liberté et de résilience. La marque se décline autour d'une histoire vraie et d'anecdotes à découvrir sur nos bouteilles.
Opportune 1791 produit des assemblages audacieux de rhums blancs, des vieux, des rhums d'origine différentes, des rhums Pur jus de canne et des rhums de mélasse, tant que cela éveille de nouveaux horizons à nos récepteurs gustatifs et olfactifs. Nos rhums sont une invitation au voyage. Nous souhaitons faire partager au plus grand nombre « la découverte de rhums, de leurs lieux de production et de leurs histoires ».
La marque OPPORTUNE 1791, ne revendique pas une identité, mais représente l'image d'une LIBERTÉ. Celle d'une femme « djok » (de fort caractère – expression Martiniquaise), qui a su par sa résilience porter les siens vers un futur bien meilleur.

Cet assemblage d'une grande complexité est issu de trois « RONES » d'Amérique Centrale. Une valeur sûre à partager et déguster entre amis !

Matières Premières :	Rhum de mélasse du Panama, du Guatemala et du Nicaragua
Alambic	Colonne
Fabrication	Rhum de mélasse du Panama, âgé de 2-3 ans vieilli en fût de chêne Américain ExBourbon. Rhum de mélasse du Guatemala, âgé de 2-3 ans vieilli en fût de chêne Américain ExBourbon. Rhum de mélasse du Nicaragua, âgé de 3-5 ans vieilli en fût de chêne Américain ExBourbon.
TAV	43%
Dégustation	De couleur dorée et limpide AU NEZ – Notes de datte et de pruneau, des épices douces de clous de girofle, et de cannelle accompagnées par des notes plus légères de mangue et de framboises. EN BOUCHE – Doux et lisse avec une note de cerise noir chocolaté et un goût intense de fruits secs. Explosion d'arôme en tout genre comme le bois, le tabac, de vanille et du caramel (sucrée mais pas pâteux en bouche) avec pour finir, une touche subtile de gingembre et d'iode le long de la langue.
Bouteille	70cl
Conditionnement	6
Etui	Non

Free Spirits Distribution – 53 rue de Montreuil 75011 Paris – info@free-spirits.fr – 01 42 72 25 38