



OPPORTUNE 1791

RHUM CUVÉE CHABINE DORÉE

70cl, 63%, Carton de 6 bouteilles.

**La rondeur de la Barbade et la fraîcheur des Antilles Françaises.
Chaleureux, Doux et Équilibré.**



Matière Première :

Rhum Blanc « Pur jus de canne » des Antilles Françaises.



Fabrication :

Un assemblage de rhums des Antilles françaises : un rhum blanc « pur jus de canne » distillé en colonne, associé à un rhum de 3 ans issu d'une double distillation en alambic et en colonne. Ce dernier est vieilli en fûts de chêne américain ex-Bourbon.



Conseil de dégustation



Moment : Pur en dégustation.



Nez : Doux et chaleureux, notes de bananes séchées, vanille, caramel, canne ç sucre, citron, réglisse, cuir et boisé bourbon.



Bouche : Attaque suave et vive mais équilibrée aux notes de caramel, vanille et épices. Une bouche moelleuse sur le sucre de canne.



Finale : Finale légèrement boisée, mêlant avec élégance les influences anglaise et française.

Et pour en savoir un peu plus sur Opportune 1791...

Opportune 1791 s'inspire de l'histoire vraie d'Opportune Bésuh, née esclave en Martinique en 1791. Femme libre d'esprit et au fort caractère, elle devient un symbole de liberté, de courage et de résilience. La marque propose des assemblages audacieux de rhums blancs, vieux, de pur jus de canne ou de mélasse, issus de différentes origines. Chaque bouteille invite au voyage à travers les terroirs, les savoir-faire et les histoires qui façonnent ces rhums. Cet assemblage a été construit autour d'une idée folle d'allier deux types de production de Rhum, à la française et à l'anglaise.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.