



Milonario XO - 70cl

La distillerie Millonario, dans le nord du Pérou, existe depuis un peu plus d'un siècle, mais n'est vraiment devenue célèbre que depuis 2008. La distillerie utilise de la mélasse de canne cultivée sur un sol volcanique riche et travaille avec de très anciennes distilleries de fabrication écossaise. Le rhum authentique et artisanal se distingue par son goût riche et corsé. Certaines bouteilles sont emballées avec la même paille spéciale qui fait les fameux chapeaux Panama. Le domaine chicloya a été créé en 1904 dans le nord du Pérou. Les agriculteurs locaux unissent leurs forces pour construire une petite raffinerie de sucre. La famille Piera de Castillo, dirigée par Don Rolando, a acheté l'hacienda en 1922, mais les techniques utilisées sont restées rudimentaires et il n'y avait pas beaucoup de marché. Alors son fils Augusto a été envoyé à Cambridge pour étudier. En 1938, il revint avec une colonne de cuivre écossaise. Après de nombreuses années de travail acharné, les rhums de la famille Piera de Castillo ont finalement vu le jour en 1950. NEZ : doux, chaud, banane séchée, caramel. BOUCHE : chocolat au lait, caramel au beurre, café froid, vanille, épice. FINALE : légèrement boisée, longue, persistante.



106.25 EUR

Artcode: 00020106

[Spiritueux](#), [Rhum](#)

Informations complémentaires

Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum Agricole
Bouteille	70cl
Alcool	40%

Pays

Peru