



L'ESSENTIEL

Solera 18 Blended est vieilli lentement selon les méthodes traditionnelles en République Dominicaine. Entre sécheresse boisée et rondeur fruitée, c'est un univers aromatique très particulier qui se dessine, un style moderne et un caractère bien trempé comme il se doit.

SOLERA 18 BLENDED

RHUM DE DÉGUSTATION

DÉGUSTER SOLERA 18 BLENDED

Distillerie Oliver & Oliver

| Degré 40 % | Volume 70 cl |



Robe : acajou très foncé avec des reflets rouges et noirs.



Nez : arômes parfaitement équilibrés entre le bois et les fruits.



Bouche : notes d'une savoureuse amertume, herbacées et chocolatées.



Finale : ronde et consistante, arômes de fruits secs.
