

Barbancourt **Rhum** **Réserve Spéciale 5 étoiles 8 ans**

C'est en 1862 que Dupré Barbancourt (originaire de Charente en France) apporta la touche finale à un rhum qui porte aujourd'hui encore son nom. Dupré Barbancourt découvrit un rhum au caractère incomparable qui reçoit depuis sa création les plus hautes distinctions internationales en utilisant la méthode de double distillation ordinairement réservée aux grands cognacs. La Distillerie Barbancourt continue aujourd'hui la tradition du rhum agricole. Le rhum est distillé directement du jus frais de canne à sucre fermenté et non de mélasse (double distillation en alambic charentais) et est ensuite vieilli en fûts de chêne français. Malgré son âge relativement jeune (les conditions climatiques chaudes et humides des Caraïbes accélèrent le vieillissement de l'alcool contrairement aux pays du nord comme la France ou l'Écosse) son vieillissement en fûts de chêne français lui confère une élégance et un raffinement étonnant.

SAQ



UGS : 12095781

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Crillon
Origine	Haïti
Format	750 mL
Degré d'alcool	43.0%
Pays	Haïti
Disponibilité	À venir
Date de mise en marché	À venir
Catégories :	Rhums , SAQ , Spiritueux