

Havana Club Selección de Maestros*

l'Accession au meilleur de la Tradition Cubaine

L'excellence cubaine :

Si Cuba est depuis toujours reconnue comme l'île du rhum, c'est notamment grâce à la combinaison de plusieurs facteurs : sa canne à sucre, son climat favorable, son sol fertile et le savoir faire unique de ses Maestros Roneros**

Havana Club Selección de Maestros est la parfaite expression du travail collectif des Maestros Roneros. Plus de 15 années sont nécessaires pour maîtriser l'art de l'añejamiento***.

Un cru d'exception :

Pour créer le "Selección de Maestros", les "Maestros Roneros*" **sélectionnent**, au sein des réserves de la maison Havana Club, **les rhums âgés les plus fins qui se distinguent par leurs exceptionnelles qualités.**

- Dès lors, ses rhums sélectionnés sont assemblés puis **re-vieillis/finis dans des fûts spécialement choisis** par les "Maestros Roneros*" pour le puissant potentiel aromatique de leur bois, dans lesquels les rhums développeront leur caractère et leur intensité.
- Ce procédé unique de finition, le "**Cuban Barrel Proof**", donne aux rhums un bouquet aromatique inégalable et cette exceptionnelle qualité.
- A la fin de processus de vieillissement, les "Maestros Roneros" choisissent & **assemblent à l'unanimité les rhums qui composeront le mélange final.**

Une présentation unique :

Havana Club Selección de Maestros incarne la tradition de l'élaboration du rhum cubain avec la réputation d'excellence qu'on lui connaît dans le monde entier. C'est pourquoi, les Maestros Roneros ont voulu une présentation haut de gamme pour un produit considéré comme l'Accession au meilleur de la Tradition Cubaine.

** Selección des maîtres ** Maîtres Rhumiers *** vieillissement*

Ce rhum a remporté un triplé de médailles d'or : à Chicago lors de l'International Review of Spirits 2004, décernée par le Beverage Testing Institute, à Londres lors de l'International Wine and Spirit Competition en 2006 et à San Francisco en 2008 lors de la Spirits Competition.

Notes de dégustation :

Robe : Havana Club « Selección de Maestros » se distingue par une teinte ambrée et chaude, avec une lueur rouge foncé

Nez : un nez léger de noix de pécan grillées. Des arômes d'épices révèlent des arômes robustes de tabac avec une présence du caractère du bois

Bouche : une attaque dynamique conduit à un complexe et savoureux palais corsé de cacao, de café, de tabac et de doux épices bruns

Finale : du chêne fumé agréable puis une finition mélangée entre épices et fruits confits pour donner un remarquable équilibre

A déguster pur ou sur glace

Contact presse : Stéphanie Huet – Pernod S.A

Tél : 01 49 81 54 84

Mail : stephanie.huet@pernod-ricard.com