Turquoise Bay Amber Rum Ром Туркуа́з Бэй Э́мбер

Страна-изготовитель: Франция

Происхождение спиртов: о. Маврикий (Индийский океан)

Производитель: Ôdevie SAS Категория: промышленный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: купаж спиртов 3, 5 и 9 лет, выдержанных в бочках из-под

бурбона

Особенность: смесь промышленных и сельскохозяйственных,

выдержанных маврикийских ромов

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: нежный, обволакивающий, с оттенками тропических фруктов,

ванили и сливочной карамели

Вкус: податливый, сладковатый, слегка сливочный, хорошо сбалансированный

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе коктейлей

«TURQUOISE BAY» переводится как «Бирюзовый залив». Слово "amber" – «янтарь». Именно этот

оттенок характеризует цвет рома, в результате чего он и получил свое название

Yellow Snake Jamaican Dark Rum Ром Éллоу Снейк темный ямайский

Страна-изготовитель: Франция **Происхождение спиртов:** о. Ямайка

Производитель: Ôdevie SAS Категория: промышленный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: купаж спиртов от 3 до 8 лет, выдержанных в бочках из-под бурбона

Особенность: в купаже содержатся спирты 20 различных дистиллерий

Цвет: янтарный с рубиновым отливом

Аромат: яркий, ноты банана, гуавы, манго и других тропических фруктов в сочетании с черным перцем, гвоздикой, и ванильно-сливочными тонами, создают впечатление от

дегустации торта

Вкус: яркий, сложный с длительным послевкусием с оттенками цветов, желе из

гуавы, сушеного банана, желтой сливы, молотого перца и ванили

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе коктейлей

Anacaona Gran Reserva Rum Ром Анакао́на Гран Ресе́рва

Страна-изготовитель: Франция

Происхождение спиртов: Доминиканская республика

Производитель: Ôdevie SAS Категория: промышленный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: купаж спиртов от 3 до 12 лет

Особенность: в купаже содержатся спирты 6 различных дистиллерий

Цвет: золотой

Аромат: нежный, цветочный и медовый с оттенками ириски, карамели, орехов и

сухофруктов

Вкус: тонкая текстура и богатый элегантный характер отражаются в долгом послевкусии с оттенками меда, перца чили, карамели, изюма, табака и кедра

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе коктейлей

Анакаона переводится как «Золотой цветок"







Tierra Madre Guatemala Rum Ром Тье́рра Ма́дре Гватема́ла

Страна-изготовитель: Франция **Происхождение спиртов:** Гватемала

Производитель: Ôdevie SAS

Категория: сельскохозяйсвенный ром

Крепость: 40%об.

Выдержка: купаж спиртов разных возрастов от 5 до 15 лет

Особенность: спирты выдерживаются высоко в горах, при низкой температуре, что делает их деликатными и сложными в аромате и

вкусе

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: нежный, спелые белые фрукты и мед на первом плане, далее раскрывается ароматами кедровой древесины и хереса (травянистые нюансы вперемешку с ореховыми, морскими, зеленых яблок и сухоцветов)

Вкус: полнотелый, маслянистый с легкой сладостью и длительным послевкусием с оттенками сушеных ягод, молотого перца, зефира, ванили и тонких оттенков сухоцветов и табака

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе коктейлей.

