

# BUMBU

## XO

BARBADE

### BUMBU XO

**L'histoire a fait notre Rum  
et nous en avons fait notre histoire.**

Fort de notre succès avec Rum Bumbu Spiced, nous sommes fiers de vous présenter notre dernière création, Bumbu XO, un Rum artisanal, riche et complexe, créé sur mesure et pensé comme une œuvre d'art.

Bumbu XO est un blend de différentes maturations pouvant aller jusqu'à 15 ans, le tout élevé en fûts de bourbon américain. Un finish en fûts de xérès espagnols, fabriqués à partir de chênes blancs et cultivés dans la région d'Andalousie, sublime ce produit d'exception.

Distillé et vieilli au Panama dans une distillerie ancestrale datant de 1890, l'alambic que nous utilisons date de 1912. Notre canne à sucre est produite localement, sélectionnée avec soin parmi les meilleurs producteurs du Panama par notre maître distillateur.

Un produit unique qui s'annonce d'ores et déjà comme un incontournable.

Comme la version originelle, BUMBU XO doit son nom à un rhum vieux de 400 ans « Bumbu » fabriqué par des marins et des marchands des Antilles remontant aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. BUMBU XO marque le prochain chapitre de la reconstitution de cette légende authentique des Caraïbes.

Un flacon en verre noir mat ultra-épais et de qualité supérieure, orné d'un X en métal terni et d'une carte des Caraïbes en argent sérigraphié au dos. La bouteille est couronnée de notre bouchon de liège Bumbu rustique et surdimensionné, s'ouvrant au son d'un « pop » comme aux grandes heures de la piraterie.

Rum à 40°, BUMBU XO offre une expérience nouvelle, un rhum de caractère, à déguster pur pour les amateurs ou avec un excellent cigare mais qui se travaille aussi parfaitement en cocktails.

**Notes de dégustation :** Des arômes de toffee, de chêne grillé et de vanille cèdent petit à petit la place au zeste d'orange, aux épices poivrées et même à un soupçon de café en bouche.

