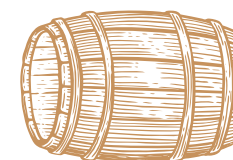




BUMBU XO



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

Fort de notre succès avec Bumbu Original, 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 doit son nom à un rum vieux de 400 ans, "Bumbu" fabriqué par des marins et des marchands des Antilles remontant aux XVI^e et XVII^e 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 sérigraphiée 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.

ASSEMBLAGE

Bumbu XO est un blend de différentes maturations pouvant aller jusqu'à 18 ans, vieilli en fûts de bourbon américain. Cette cuvée a bénéficié d'une finition en fûts de chêne blanc ex-Xérès, originaires d'Andalousie qui sublime ce produit d'exception.

PRODUCTION

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 et incontournable.

TRADITIONNELLEMENT R(H)UM

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

Idée cocktail



PIÑA COLADA

- 4 cl de Bumbu XO
- 4 cl de rhum blanc
- 12 cl de jus d'ananas
- 4 cl de crème de coco

Dans un blender, verser les deux rhums et le jus d'ananas, ajouter des glaçons et mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter la crème de coco et mixez encore un peu. À servir dans un verre tumbler fantaisie et garnir d'un triangle d'ananas.

Notes de dégustation

- NEZ** Boisé avec des notes d'amandes grillées
- BOUCHE** Des arômes de caramel, de chêne grillé et de vanille cèdent la place au zeste d'orange, aux épices poivrées et même à un soupçon de café
- FINALE** Une longueur soyeuse et engageante

BUMBU
—XO—

Origine : Panama
Degré d'alcool : 40°