

MATUSALEM GRAN RESERVA 23

D'une rare finesse



HISTOIRE

Fondée à Santiago à Cuba, en 1872, Matusalem est le fruit du travail de deux frères : Benjamin et Eduardo Camp accompagnés d'Evaristo Alvarez qui ont quitté l'Espagne dans le but de créer des rhums d'exception.

Ils se distinguent en étant pionnier dans l'utilisation de la célèbre méthode de vieillissement importé de leur pays natal, le système solera.

La marque développe rapidement son activité et finit par devenir, en quelques années, l'une des plus vendues de l'île. Cuba devient le paradis des Américains en quête de vacances festives durant la période de la prohibition, jusqu'à l'arrivée au pouvoir de Fidel Castro en 1959.

À l'arrivée de Fidel Castro, la famille part en exil et il aura fallu attendre la fin des années 90 pour que Matusalem fasse son retour sous l'impulsion de Claudio Alvarez, 4^e génération et réouvre en République Dominicaine.

ÉLABORATION

L'assemblage de rhums d'une moyenne de 23 ans d'âge par la méthode solera fait de ce Matusalem Gran Reserva 23 un rhum d'exception.

D'une douceur intense, Matusalem Gran Reserva 23 ne contient que très peu de sucre, 10,5 grammes /L.

Idée cocktail



OLD FASHIONED

- 5 cl de Matusalem Grand Reserva 23
- 2 traits d'amer aromatique
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 zeste d'orange

Notes de dégustation

- NEZ** Complexe et raffiné avec des notes de fruits exotique, café et caramel
- BOUCHE** Une magnifique texture soyeuse, laissant un sentiment d'extrême finesse. Crémeux, avec des notes de toffe (caramel au beurre), vanille et tabac
- COULEUR** Acajou et tons délicats ambrés et miel



Origine : République Dominicaine
Degré d'alcool : 40°