

Nom : **MALECON 18 ans**

Région : Panama

Cl/° : 70cls/40°

Cette cuvée Malecon 18ans a bénéficié d'un vieillissement dans des fûts de chêne américain, ayant contenu du Bourbon. Pendant 18 ans, ce nectar a eu le temps de développer ses arômes, ainsi que le révèlent les notes de dégustation ci-dessous.

Nez : Le nez de ce Malecon 18 ans dévoile une certaine légèreté. Les parfums de caramel salé se mêlent aux effluves fruités de la banane et l'ananas.

Bouche : La dégustation de ce 18 ans est marquée par la gourmandise et une opulence de saveurs où fruits exotiques et vanille marquent leur présence avec intensité.

Couleur : ambrée

Finale : La finale est particulièrement délicate et se pare d'épices douces et chaleureuses.