



### Réunion Traditionnel Blanc 45% Cocktail



- Très frais sur des notes florales végétales avec une touche de sel.
  - Frais et équilibré avec beaucoup d'amande fraîche et verte. La finale est légère et poivrée.
- 

### Guadeloupe Traditionnel Blanc 45% Cocktail



- Citron vert, raisins secs et fleurs de sureau.
  - Pamplemousse rose, liqueur de banane et olives vertes. La finale est longue
- 

### Caraïbes Brun 45%



- Or clair
  - Léger sur l'ananas, le citron, la réglisse et la vanille.
  - Rond et doux sur la crème caramel. Bananes flambées et ananas ainsi qu'une bonne lampée de miel. Légères notes vanillées. La finale est modérée et très douce.
- 

### Jamaïque 3 ans 40%



- Paille claire
  - Olives vertes, goudron, canne à sucre et banane bien mûre.
  - La banane est prégnante mais associée à d'autres fruits confits tels le raisin sec et l'ananas. La finale est moyenne sur la banane, la réglisse et un peu d'olives vertes.
- 

### Panama Brun 42%



- Or clair
  - C'est sec et chaleureux avec des notes d'écorces de pamplemousse, de muscade et de vanille.
  - Vanille, caramel, noix de coco, ananas rôti et crème brûlée. La finale est modérée sur le chocolat au lait.
- 

### Salvador Brun 42%



- Or clair
  - Notes chocolatées, miel et abricot sec.
  - Crème de lait, notes beurrées, vanille, épices douces, pommes et amandes caramélisées. La finale est chaude sur l'écorce d'orange avec un joli boisé et une pointe de vanille.
- 

### Trinidad 3 ans 40%



- Paille claire
- Belles notes citronnées et herbacées (sauge) avec du chocolat blanc.
- Sucre candy et sirop de maïs, de la vanille, de la crème brûlée ainsi qu'un coulis de pêche. Finale moyenne sur les raisins secs et le sucre roux.