



**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.

**Guyana
Brun
40%**



-  Or Jaune
-  Frais avec une jolie influence du bois. Fruits jaunes (Reine Claude)
-  Sucre d'orge, noix sucrée, sirop d'orgeat et fruits confits avec une petite touche de colle. Finale moyenne et portée sur les fruits confits.