

**ATLANTICO
2018
50 cl, 45%**



Singularité : passage en fût de Madère pendant 42 mois et finish de 6 mois en fût de rhum agricole de Martinique. Brut d'alambic (non réduit).

Or

Cannes fraîches, notes herbacées, verveine.

Fruits à coque, épices douces, notes boisées semblables au rhum agricole Martinique

CUVEE EVORA

50 cl 45,5%



Singularité : passage en fût de Madère pendant 42 mois et finish 12 mois en fût de cognac XO en Charente. Brut d'alambic (non réduit).

Or

Canne fraîche (caractéristique de la canne bourbon Sodade), notes d'olive et de zeste de citron.

Fraîcheur, fruits secs et boisés du cognac XO, notes légèrement miellées. Equilibre parfait entre la Charente et le Cap-Vert.

**BOTANIC
70cl, 40,8%**



Singularité : assemblage de grogue traditionnel capverdien et de 10% de jus de canne à sucre caramélisé au chaudron. Une macération de plantes lui apporte des arômes herbacés.

Or Clair

Envoutant, un peu sucré, sensation d'avoir de nombreux fruits en fermentation dans le verre. Ananas, rhubarbe, agave. Nez très étonnant !

A peine sucré. Sacs de réglisse, banane très mûre, citronnelle, ananas. Finale: longue, douce sur l'ananas. Et traître car le degré d'alcoolémie semble désolatoire.

**SPICED
70 cl, 38,1%**



Singularité : assemblage de grogue traditionnel capverdien et de 10% de miel de canne à sucre caramélisé au chaudron. Afin d'y ajouter du caractère une macération de diverses graines a été nécessaire.

Caramel

Parfum de pain d'épice, cannelle torréfiée.

Attaque fraîche et gourmande sur des notes de Tonka et de badiane. La Finale est légèrement pimentée.

**CANA ROCCA
70cl, 42,7 %**



Singularité : pur jus de canne rouge. Fermentation 12 jours. Brut d'alambic.

Cristallin, légèrement laiteux

Canne fraîche, notes poivrées, levure sauvage (caractéristiques de la canne rouge Sodade).

Attaque douce et gourmande, notes d'amandes et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.