

**ATLANTICO
2024
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.

**SANG DRAGON
2024
50 cl 44,5%**



Singularité : Il s'agit d'une boisson spiritueuse fabriquée à base de pur jus de canne à sucre et de sève de dragonnier capverdien. Une technique ancienne qui consiste à inciser le tronc du dragonnier pour y récolter cette sève couleur sang. Ce mélange apporte des arômes végétaux uniques et des notes d'amandes.

Cuivré tirant vers le rouge.

Fruits rouges (groseille) et piment d'Espelette.

Charnue et puissante. Les arômes de fruits se mélangent à des notes d'amandes de noisette et de piment.

**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.

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 désisore.

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.