



DEROY
PARIS

RON PANAMA 15 YO



Canister en option/Optionnal





RON PANAMA 15 ANS

Ce très vieux rhum est le fruit de l'heureuse rencontre entre la famille NAUD et les propriétaires d'une Hacienda de canne à sucre dans la province d'Herrera au Panama.

Issues de la Peninsula de Azuero (Arco Seco), les cannes à sucre bénéficient des conditions climatiques tropicales les plus favorables à leur maturation complète. Ce ron, rond et fruité, est issu des distillations de mélasse et de jus de canne afin de préserver les notes intrinsèques de la matière première.

Après un long vieillissement en fûts de chêne américain dans un chai panaméen (avec une température entre 24 et 27°C et 75% d'humidité) notre Ron entame un long périple pour parfaire ses arômes dans la fraîcheur et la pénombre de nos chais charentais pendant 4 à 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Acajou profond.

Nez : Un concentré de saveurs marqué par des effluves de noix de coco, de fève tonka et de sucre vanillé. La puissance aromatique ne manque pas de rappeler la typicité de la canne à sucre.

Bouche : Ample et empreinte de notes de pâtisserie, de réglisse et de cannelle mêlées aux touches boisées et fumées apportées par le vieillissement en fûts de Bourbon.

Degré : 41.3%



	70 cl	70 cl avec canister / with tube
Bouteille / Bottle		
Fermeture / Closure	GPI	GPI
Taille / Size	227 mm	227 mm
Bouteille par caisse / Bottles per case	6	6
Gencode / Barcode	3701394500066	3701394500219
Caisse / Case		
Taille / Size	H235xW205xL305 mm	H249xW216xL320 mm
Poids / Weight	9kg	9,5kg
Gencode / Barcode	13701394500063	23701394500213

RON PANAMA 15 YEARS OLD

This extra old rum was born after the encounter of the NAUD family and the owners of a sugar cane hacienda, in the Herrera region, in Panama.

Grown on the Peninsula de Azuero (Arco Seco), the sugar-cane matures in ideal tropical climatic conditions. Historically cultivated for the sugar industry, they also produce the syrup and cane juice (guarapo) which boasts perfect organoleptic characteristics for the elaboration of a ron of Great Origin.

After a long aging in American oak casks in its homeland, this RON PANAMA travels across the Atlantic to come and perfect its finesse in the Charente region, inside our cool Cognac cellars.

TASTING NOTES

Colour : Deep mahogany.

Nose : A bunch of aromas characterized by notes of coconut, Tonka bean and vanilla sugar. The aromatic strength recalls the typicality of the sugarcane.

Palate : Generous and boasting sweet patisserie notes, licorice and cinnamon mixed with hints of wood and smoke provided by the Bourbon cask aging. A Ron which will be recognized by connoisseurs for its rare elegance and persistent finish.

Alcohol content: 41.3%

	70 cl	70 cl avec canister / with tube
Palette / Pallet VMF (100 x 120)		
Bouteille par palette/ Bottle per pallet	576	576
Caisses par couche / Cases per layer	16	16
Caisses par palette / Cases per pallet	96	96
Taille / Size	L1000xW1200xH1567 mm	L1000xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	884kg	932kg
Palette / Pallet EUROPE (80 x 120)		
Bouteille par palette/ Bottle per pallet	432	432
Caisses par couche / Cases per layer	12	12
Caisses par palette / Cases per pallet	72	72
Taille / Size	L800xW1200xH1567 mm	L800xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	668kg	704kg

Famille Naud

4 rue des Distilleries 17800 Pons
contact@famille-naud.com - +33 (0)5 46 91 31 44