



## Points clés commerciaux

Roble, l'un des rares **producteurs indépendants** du Venezuela.

Une Maison fondée par 4 amis ayant la volonté de proposer un rhum 100% **naturel**, garanti **sans additif** et **faiblement dosé en sucre**.

Appellation d'origine contrôlée « **Ron de Venezuela DOC** » élaboré dans la tradition des rhums du Venezuela.

Pas de méthode Solera afin de garantir l'âge minimum des rhums.

Notes de vanille, noisettes, poivre noir, fleurs et bois au nez.



## ROBLE RON VIEJO MAESTRO

Région : Maracay, Venezuela  
Catégorie : Rhum DOC  
Base : mélasse  
Distillation : en alambic à 5 colonnes successives  
Non filtré à froid  
Fûts : **ex-Bourbon**  
Vieillessement : **6 ans**

### Notes de dégustation

Sec en bouche, astringence veloutée, notes de caramel, de fruits secs et de fruits mûrs.

### Consommation

Pur, sur glace ou en cocktail.

40° | 70cl  
Etui : non

Référence : RHBL013  
PVC : 38 € TTC