



A.M.
ALBERT MICHLER
DISTILLERY & RUM WAREHOUSE



Tasting Rum



Ce rhum contemporain, vieilli en fût de chêne français et américain, est une perle de la Barbade, élégant et bien équilibré, voluptueux avec un bouquet exquis et complexe.

- Robe:** Acajou foncé.
Nez: Coco, miel, cacahuète grillée et caramel tiède.
Bouche: Légèrement sucrée.
Finale: Crème à la vanille, ample et fine et belle longueur.



Cette Solera de 18 ans est dans la lignée de la Réserve 1863 : cette cuvée d'exception de 890 bouteilles vous offre, dans un style moderne, un caractère bien trempé, par un élevage lent selon les méthodes traditionnelles en République Dominicaine.

- Robe:** Acajou très foncé avec des reflets rouges et noirs.
Nez: Arômes parfaitement équilibrés entre le bois et les fruits.
Bouche : Notes d'une savoureuse amertume, herbacées et chocolatées.
Finale: Fruits secs, ronde et consistente.

Cocktails Rums



Depuis 1863, Albert Michler est reconnu pour la finesse et la puissance de ses Rhums bruns produits en Jamaïque. Les Rhums sont fabriqués dans de petits alambics traditionnels et vieillis dans des fûts de chêne, et c'est à l'issue de cette période de vieillissement que se dessinent la finesse et les caractéristiques du goût, la couleur brune et les arômes.

- Robe:** Or brun foncé.
Nez: Vanille et bois neuf torréfié.
Bouche: Incomparable mélange des arômes de sucre de canne et d'eau de vie de raisin vieilli en fûts.
Finale: Bien équilibrée avec une très belle longueur.



Depuis 1863, Albert Michler est reconnu pour la finesse et la puissance de ses Rhums blancs produit en Jamaïque et à Trinidad. Les Rhums sont fabriqués dans de petits alambics traditionnels et vieillis dans des petits fûts de chêne très brièvement, afin de ne pas marquer la couleur mais de complexifier l'eau-de-vie.

- Robe:** Limpide comme une eau de source.
Nez: Fruit exotique, ananas, papaye et sucre de canne.
Bouche: Fruitée également, vanille et banane fraîche.
Finale: Longue et épicée.



Ce Rhum brut, se mélange très bien avec un simple jus de citron et un sirop de canne, avec tous les jus de fruits exotiques pour faire la meilleur Pina Colada. Parfait pour un shot sec également.

- Robe:** Limpide comme une eau de source.
Nez: Fruit exotique, sucre cassonade.
Bouche: Fruitée également, vanille et banane rôtie au beurre et flambée.
Finale: Longue et épicée, poussée par la chaleur du jus.