

DUGAS

DOS MADERAS SELECCION

42° - 70cl

RÉFÉRENCE
RH1212

ORIGINE
ESPAGNE

ARÔME

fruits secs

Torréfié



PRODUIT

Découvrez le fruit de l'alliance, sans réduction, de Dos Maderas 5+5PX et d'un blend de rhums de la Barbade et du Guyana, vieillis pendant 10 ans dans des fûts de bourbon. Les saveurs rondes typiques d'un rhum traditionnel se mêlent aux notes boisées du sherry, caractéristiques de Dos Maderas. C'est donc tant la douceur que la complexité qui rendent cette cuvée unique.



NEZ
noix grillées, prune.



BOUCHE
boisée, équilibrée.



FINALE
ronde, persistante.

DISTILLERIE

RON AÑEJO

Dos Maderas

Le vieillissement en ex-fût de xérès est une pratique bien connue des producteurs de whiskies, mais un peu moins appliquée dans le monde du rhum (ou du moins pas de manière aussi affirmée). La bogeda Williams & Humbert, créée en 1877, est l'un des producteurs majeurs de xérès et elle est même à l'origine de son classement en Denominación de Origen (l'équivalent de nos AOC) en 1977. Elle est basée à Jerez de la Frontera, hier à cheval entre les mondes chrétien et musulman (d'où son nom, malgré l'absence de frontière réelle) et aujourd'hui capitale mondiale du xérès. C'est en 2002 que Williams & Humbert lance Dos Maderas (littéralement « deux bois »), une gamme de rhums qui subit plusieurs maturations différentes de chaque côté de l'Atlantique. Les rhums, originaires de la Barbade (doublement distillés en alambics à repasse) ou du Guyana (distillés une seule fois en colonne) vieillissent tout d'abord au minimum cinq ans dans les Caraïbes en ex-fûts de bourbon (quercus alba, chêne blanc américain). Ils sont ensuite transportés dans les chais de la bogeda Williams & Humbert à Jerez de la Frontera où ils sont logés en ex-fût de xérès (quercus robur, chêne pédonculé espagnol) pour quelques années supplémentaires. Dans la version Dos Maderas 5+3, il s'agit de trois ans de plus en ex-fûts de Palo Cortado, un vin blanc rare à mi-chemin entre les xérès amontillado et oloroso, élaboré sans le voile caractéristique des xérès. Pour la version Dos Maderas 5+5, le maître de chai fait subir un troisième affinage sur la base du 5+3 en transférant pour deux ans supplémentaires le rhum en ex-fût de Pedro Ximénez, le xérès le plus riche et liquoreux. Le rhum Dos Maderas est donc élaboré comme les whiskies d'assemblage écossais, à partir d'une seule matière première (de la mélasse) et en combinant la meilleure futaille pour le vieillissement sous bois usagé : le fût de bourbon et le fût de xérès. Le résultat parle de lui-même, si l'on en croit le succès de Dos Maderas.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure