

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

HSE HABITATION SAINT-ÉTIENNE RHUM BLANC

TIPOLOGIA: RHUM AGRICOLE

MATERIA PRIMA: PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO

PROVENIENZA: MARTINICA

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

BRAND:

DISTILLERIA RISALENTE ALLA FINE DELL'OTTOCENTO, NEL 1994 FU ACQUISTATA DA YVES E JOSÉ HAYOT, CUI VA IL MERITO DI AVER RILANCIATO IL MARCHIO SAINT-ÉTIENNE.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

RHUM BIANCO, CERTIFICATO AOC, CRISTALLINO E INTENSO, ROTONDO, CON AROMI FRUTTATI E UN FINALE BALSAMICO CON NOTE ERBACEE.

VALUTAZIONE:

INTENSITÀ (0-10)	6
COMPLESSITÀ (0-10)	8
DOLCEZZA (0-10)	0
ACIDITÀ (0-10)	6
SAPIDITÀ (0-10)	2
AMAREZZA (0-10)	0

MORBIDEZZA (0-10)	6
ALCOLICITÀ (0-10)	8
TANNICITÀ (0-10)	2
PERSISTENZA (0-10)	8
STRUTTURA (0-10)	4
COERENZA (0-10)	10

VALUTAZIONE COMPLESSIVA:

VISTA (0-5)	OLFATTO (0-35)	GUSTO (0-40)	RETROGUSTO ED EQUILIBRIO (0-20)	TOTALE (0-100)
5	25	28	14	72