

**LE SINGLE CASK TRADITIONNEL**  
**15 ANS**  
**AFFINÉ EN FÛT DE PORTO**  
**MILLÉSIME 1999**

Mise en fût le 29/07/1999. Fût N°973, édité à 1190 bouteilles. 50 cL, 46%vol

----Tarif boutique 85€----

**Notes de dégustation**

*Le Porto est présent au nez, accompagné de fines notes boisées.*

*L'attaque en bouche est ample, riche et délicate, marquée par les fruits noirs confits (cerise, mûre, cassis) et quelques notes florales. Porté par la vanille et les parfums de « boîte à cigares », la longueur est à la fois dense et chaleureuse.*

*L'ensemble est soyeux, opulent et joliment fondu sur des tanins fins et élégants, marquant **un grand Savanna**.*



**LE SINGLE CASK TRADITIONNEL**  
**14 ANS**  
**AFFINÉ EN FÛT DE XÉRÈS**  
**MILLÉSIME 2000**

Mise en fût le 17/11/2000, sélection en janvier 2015. Fût n°983, édité à 967 bouteilles. 50 cL, 46%vol

----Tarif boutique 72€20----

Notes de dégustation

La **couleur** est d'un rubis profond.

Le **nez**, inattendu, s'exprime sur des épices douces (cacao), des notes minérales et clairement du vin de noix.

Cette première approche se confirme en **bouche** : dense, onctueuse, charnelle, marquée par les fruits exotiques (mangue, goyave), la noisette, le café sucré. La **longueur**, finement épicée, s'étire sur la vanille, le chocolat noir.

D'ailleurs un très bel accord de dégustation pour ce rhum : avec un carré de chocolat noir !

Cette édition est particulièrement surprenante et constitue un précédent original au sein de notre gamme de rhums.



**LE SINGLE CASK AGRICOLE**  
**11 ANS**  
**AFFINÉ EN FÛT DE CALVADOS**  
**MILLÉSIME 2002**

Mise en fût le 22/10/2003, sélection en janvier 2015. Fût n°984, édité à 996 bouteilles. 50 cL, 46%vol

---**Tarif boutique 67€20**---

Notes de dégustation

*La couleur, Or avec des reflets cuivrés... aspect sirupeux on le déguste déjà des yeux !*

*Le nez, est emprunt de notes fraîches, mentholées et de citron vert qui évolue sur de la pomme, raisin sec, le tout surmonté d'une note de vanille omniprésente.*

*Vient le moment de la dégustation où se révèlent en bouche la finesse de ses arômes.*

*La première salve est un mélange de sucre de canne roux, de miel de fleur et de vanille.*

*Puis vient la douceur des fruits confits et du caramel.*

*Surprise ! Le bouquet final est marqué par la fraîcheur de la menthe, relevé d'une pointe de baie rose, et enveloppé de notes subtiles miel et de thé noire.*

*Un rhum qui surprendra plus d'un amateur de rhum agricole. Il démontre encore une fois le savoir faire du maître de chais de la distillerie de Savanna et exprime savamment la richesse des parfums du terroir de la Réunion.*

*A conseiller à tout amateur de rhum débutant ou initié, il ravira le plus grand nombre.*

*Les éditions limitées sont toujours éditées à quelques centaines de bouteilles, mais celle-ci est excessivement réduite : seules 996 bouteilles ont été tirées.*



# LE BRUT DE FUT GRAND AROME 12 ANS

MILLÉSIME 2004

Mise en fût le 22/10/2004, sélection en juillet 2016. Fût n°393, édité à 721 bouteilles. 50 cL, 64.2%vol

----Tarif boutique 76€40----

## Notes de dégustation

Couleur : Ambre avec quelques reflets orangés

Une explosion de parfums, une invitation au voyage, on retrouve dans ce rhum tout ce qui fait du Grand Arôme de Savanna un produit unique :

A la première approche, il nous enivre de miel, de cigares cubains et de chocolat noir. Progressivement se révèle la douceur des fruits confits (agrumes et pruneaux), de la cannelle et du caramel.

En bouche, se dresse onctueusement et successivement les fidèles notes fumées et de cuir sur un chêne subtile. Il se prolonge sur des notes de piments doux et d'agrumes.

En finale, la signature de ce Grand Arome est très longue et légèrement iodée. On ressent une puissance allant de la caféine adoucit à l'ananas. Une richesse de saveurs digne d'un Grand Arôme chez Savanna.

