



MACNAIR'S
— BOUTIQUE —
HOUSE OF SPIRITS

**Exploration Rum
Panama
aged for 15 years
70cl / 46%**

Edition limitée de 2'400 bouteilles, vieilli en fûts de vin rouge, chêne vierge et ex-bourbon.



Couleur:	bronze doré
Arôme:	notes riches de plantains, de poires et d'amandes, fusionnées avec du moka
Bouche:	plein d'ananas, de mangue et de pêches, suivi de mélasse, de noix de coco et de zeste d'orange

L'exploration est au premier plan de tout ce qui se passe chez MacNair's Boutique House of Spirits. En ce qui concerne le rhum, l'emblématique Master Blender Billy Walker recherche les meilleurs au monde et les élève à une expérience gustative optimale à la distillerie GlenAllachie en les mélangeant et en les mariant dans des fûts de qualité supérieure, assuré par des décennies d'expertise professionnelle.

Le sol volcanique du Panama est l'environnement de culture idéal pour l'ingrédient clé du rhum : la canne à sucre. C'est ce qui a amené le Master Blender de GlenAllachie à rechercher le meilleur rhum que le pays a à offrir.

Initialement élevé en chêne américain dans le climat tropical panaméen, le spiritueux a été transféré à la distillerie GlenAllachie à Speyside. Une fois savamment assemblé, le rhum a subi une maturation secondaire en fûts de vin rouge, de chêne vierge et d'ex-bourbon. Le Panama 15 ans est embouteillé à 46%, couleur naturelle et non filtré à froid.