

BONBON COCO



Spiritueux & Co Rhum Rhum arrangé

Noix de coco & Vanille Bourbon

Cet assemblage nous amène à mi chemin entre l'élégance des spiritueux et la gourmandise d'un dessert. Éveillée par le rhum et la vanille, la Noix de coco révèle tous ses arômes et rappelle selon la température de dégustation une pâtisserie ou une glace.

Incontournable douceur réunionnaise, le bonbon coco est un mélange de coco râpée et de sucre de canne. Vendu sur les marchés et par les vendeurs ambulants, c'est le goûter parfait lors d'une longue et difficile journée à la plage

C'est de cette gourmandise que nous nous sommes inspirés pour élaborer cette recette, en réunissant notre madeleine de Proust et notre passion pour le rhum arrangé.

Une caresse pour les papilles !

Accords mets et vins

Détails

Dégustation

Nez : Les effluves ne laissent aucun doute. La noix de coco est très présente, accompagnée d'une douce note de caramel.

Bouche : Une attaque puissante et ronde, presque lactée. La coco caresse le palais. La vanille fait ensuite ressortir le côté caramélisé d'un gâteau.

Finale : La finale est gourmande, avec de subtils arômes de noix toastées.

Caractéristiques



Plaisirs du vin
Agen