



FICHE PRODUIT

Collection Signature

FICHE PRODUIT

Collection Signature
XO



Présentation

La Collection Signature XO est le rhum d'exception de la Maison Barlovento. Fruit du savoir-faire et de la précision du maître de chai, il bénéficie d'un vieillissement de plus de 6 ans dans une sélection rigoureuse de fûts : Bourbon, Cognac et Black Scale.

Chacun apporte une dimension unique, enrichissant sa palette aromatique et renforçant sa complexité. L'affinage minutieux révèle un équilibre subtil entre longueur et finesse, donnant naissance à un rhum d'élégance rare. Élaboré en Single Cask, titrant à 47 % vol., chaque flacon est numéroté à la main.

Notes de dégustation

Nez : Intense et opulent — boisé profond, effluves de vanille, fruits secs et cacao, relevés par une touche épicée.

Bouche : Puissante et complexe — rondeur du bourbon, finesse du Cognac, profondeur des fûts brûlés, notes de caramel et torréfaction.

Finale : Longue et majestueuse — arômes boisés avec nuances fumées et épicées, empreinte riche et inoubliable.

FICHE PRODUIT

Collection Signature



Informations réglementaires et légales

Nom commercial : Barlovento Collection Signature XO

Degré alcoolique : 47 % vol. (à 20°C)

Contenance : 70 cl

Catégorie réglementaire : Rhum XO — Single Cask

Provenance : Production Guatemala / Vieillissement France

Mentions légales : Sans sulfite ni plastique. Flacon en verre, étiquettes papier, bouchons bois recyclables. Coffret bois.

Informations organoleptiques et techniques

Âge / durée de vieillissement : + de 6 ans

Matière première : Miel de canne

Méthode de distillation : Colonne Type de fûts / finition : Triple passage — Bourbon + Cognac + Black Scale

Profil aromatique & usage : Dégustation pure

Distinctions

Véritable expression du savoir-faire de la Maison, la Collection Signature XO s'est illustrée en 2026 avec une Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy, une Médaille d'Or au concours Terre de Vins ainsi qu'une Médaille d'Argent aux RhumFest Awards. Trois distinctions internationales qui consacrent l'excellence de cette cuvée d'exception.

Prix de vente conseillé : 155,00 € TTC