vinetur

Diplomático dévoile un Reserva Exclusiva de 12 ans d'âge pour les fêtes de fin d'année, dans un contexte de hausse de la demande de spiritueux haut de gamme.

Le rhum primé met en valeur la canne à sucre locale, le vieillissement en fût unique et la polyvalence des cocktails festifs pour les célébrations saisonnières et les buveurs avertis.

mardi 30 décembre 2025



Diplomático Rum a lancé une nouvelle édition de réserve exclusive pour la saison de Noël, afin d'offrir une expérience haut de gamme aux amateurs de rhum et aux personnes qui célèbrent les fêtes de fin d'année. Le lancement a eu lieu fin décembre, la société mettant en avant les qualités uniques qui ont fait de sa Reserva Exclusiva l'un des rhums les plus reconnus au monde.

La Réserve exclusive est élaborée à partir d'un mélange de rhums âgés de 12 ans au maximum. Le processus de vieillissement s'effectue dans d'anciens fûts de bourbon et de whisky, ce qui contribue au profil aromatique complexe du spiritueux. Diplomático décrit le rhum comme ayant des arômes d'écorce d'orange, de caramel et de réglisse, avec un équilibre entre douceur et épices. Ces caractéristiques sont obtenues grâce à une sélection rigoureuse de la canne à sucre locale, cultivée dans une région connue pour son écosystème particulier et son climat favorable. La canne à sucre est soumise à un processus détaillé de fermentation et de distillation avant d'être vieillie.

L'engagement de Diplomático en faveur de la qualité lui a valu plusieurs récompenses internationales, dont le prix du goût supérieur 2025 décerné par l'Institut international du goût. La distillerie met l'accent sur sa technique d'assemblage, qui est un facteur clé dans l'obtention du goût caractéristique du rhum. En combinant différents rhums

vieillis, Diplomático vise à créer un produit qui reflète à la fois la tradition et l'innovation.

Diplomático recommande de déguster Reserva Exclusiva pur ou avec des glaçons. Le rhum se marie bien avec le chocolat noir, dont on dit qu'il rehausse les arômes. Sa polyvalence s'étend aux cocktails, où il sert de base aux boissons classiques et contemporaines. L'un des cocktails phares de la saison est le "Xmas Reserva", qui associe Diplomático Reserva Exclusiva à la liqueur Chambord et à des amers, le tout arrosé de prosecco ou de champagne dans une flûte. Ce cocktail est conçu pour associer les saveurs nuancées du rhum aux notes de baies rouges du Chambord, à l'amertume des amers et à l'effervescence du vin mousseux.

La sortie de cette édition de réserve exclusive intervient à un moment où les spiritueux de qualité supérieure font l'objet d'une demande accrue à l'occasion des fêtes de fin d'année. Diplomático vise à positionner sa Reserva Exclusiva comme un choix idéal pour les rassemblements festifs et les toasts spéciaux. L'entreprise continue de mettre l'accent sur l'artisanat et l'approvisionnement local en tant qu'éléments centraux de l'identité de sa marque.

La nouvelle édition est disponible chez certains détaillants et devrait faire l'objet de promotions tout au long de la saison. L'approche de Diplomático reflète les tendances générales de l'industrie des spiritueux, où les consommateurs recherchent des produits de haute qualité avec des origines et des méthodes de production distinctives. Avec ce lancement, Diplomático cherche à renforcer sa réputation auprès des connaisseurs et des consommateurs occasionnels à la recherche de quelque chose de spécial pendant les fêtes.