

Clément

— R H U M —

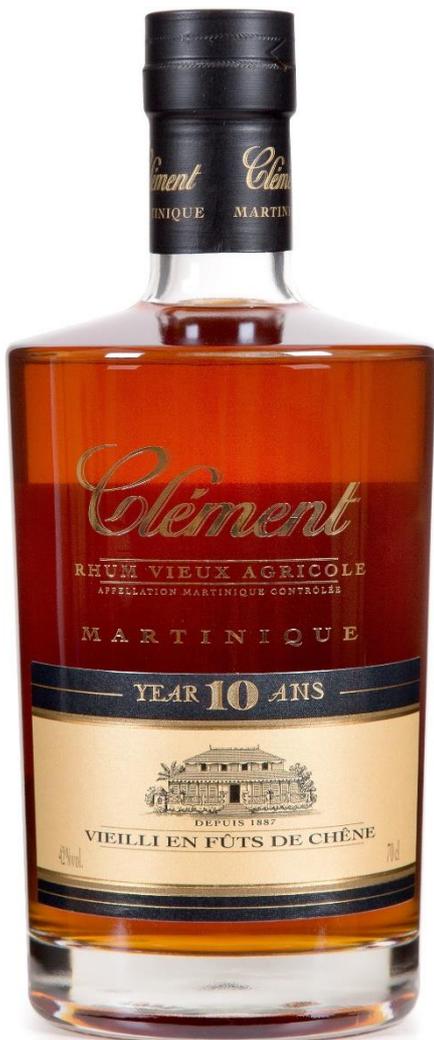
TRÈS VIEUX RHUM 10 ANS D'ÂGE

DOMAINE DE L'ACAJOU/MARTINICA



La Maison Clément produce dal 1887 Rhum Vieux Agricole rispettando le regole dell'A.O.C. Homère Clément fu il primo ad utilizzare la purezza e la ricchezza del succo di canna che sono tutt'oggi fondamentali nella produzione di un Rhum perfettamente naturale.

Dopo la fermentazione viene distillato e sistemato in piccole botti di rovere americano per riuscire a ottenere una finezza incomparabile.



TIPOLOGIA

Rhum Agricole



ZONA PRODUTTIVA

Domaine De l'Acajou



MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



DISTILLAZIONE

Alambicchi a colonna



INVECCHIAMENTO

Minimo 10 anni in botti ex-bourbon e botti nuove francesi



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



COLORE

Mogano



PROFUMO

Il naso rivela note intense e complesse di arancia, miele d'acacia e fave di cacao tostate. A seguire emergono note di frutta secca che lasciano spazio a sensazioni di cuoio e scatola di sigari



SAPORE

In bocca risulta potente e voluttuoso. Gli aromi percepiti si confermano anche al palato con un pizzico di cannella



FINALE

Ampio e persistente