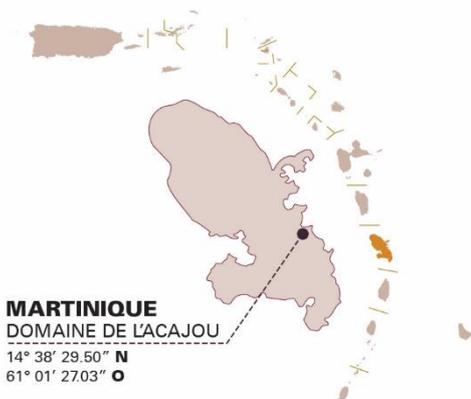


Clément

— R H U M —

TRÈS VIEUX RHUM 15 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 15 anni in botti ex-bourbon e botti nuove francesi



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



COLORE

Mogano



PROFUMO

Al naso si presenta con note intense e complesse di marmellata d'arance, miele d'acacia, fave di cacao tostate. Emergono, a seguire, sentori di frutta secca con accenni di cuoio e tabacco



SAPORE

Al palato si rivela molto intenso con deliziose note di frutta secca



FINALE

Complesso, con gradevoli note di "pain d'épices" e caffè