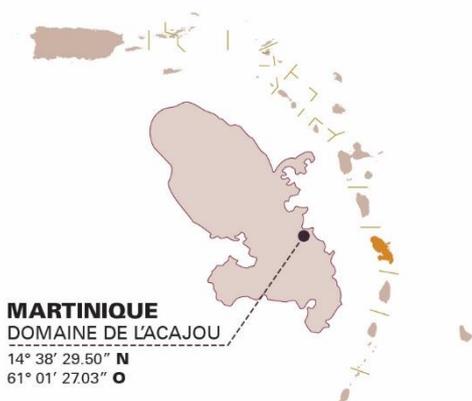


Clément

— R H U M —

TRÈS VIEUX RHUM 1976

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

Distillato nel 1976. Il rum viene fatto invecchiare in due fasi per un totale di 20 anni. Le botti utilizzate sono di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

44% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro



PROFUMO

Al naso emergono aromi di vaniglia, legno e mandorle tostate



SAPORE

Si presenta pieno e complesso. Note di frutta secca, spezie e legno tostato. Leggermente secco con una sensazione di calore



FINALE

Caldo e lungo