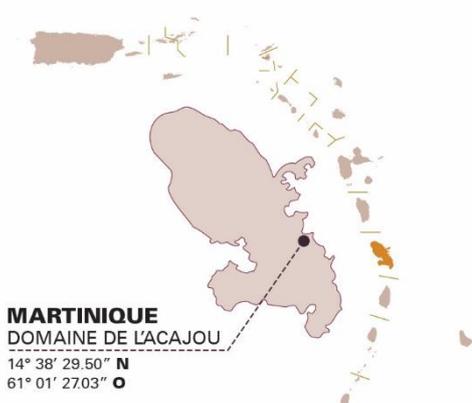


Clément

— R H U M —

TRÈS VIEUX RHUM 2002

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

Botti di ex-Bourbon



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro



PROFUMO

Al naso presenta inizialmente note molto tostate (cioccolato, caffè) accompagnate da sentori burrosi, vanigliati che evocano l'intenso aroma di moka. Dopo l'aerazione, emergono dolci sfumature di fichi e datteri, seguiti da pan di zenzero e miele



SAPORE

In bocca un'esplosione di note empireumatiche e fruttate, che lasciano poi spazio a sentori delicatamente legnosi, evocanti una scatola di sigari



FINALE

Caldo e lungo