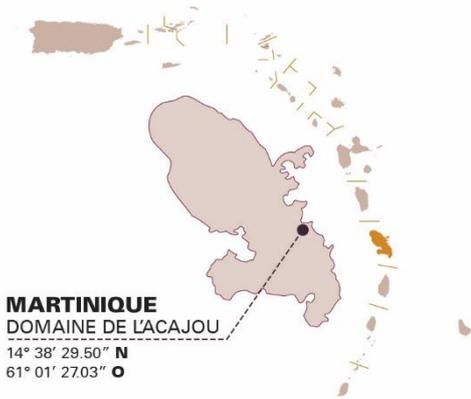


# Clément

— R H U M —

## TRÈS VIEUX RHUM SINGLE BATCH CHAUFFE EXTRÊME

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

5 anni in botti di rovere americano con tostatura estrema



### GRADAZIONE ALCOLICA

46,9% Alc. /Vol.



### COLORE

Mogano



### PROFUMO

Al naso emergono note di caffè, cannella, frutta candita e un accenno di liquirizia sul finale.



### SAPORE

Il palato è coerente con il naso, con un sorso complesso e morbido, ricco di sfumature.



### FINALE

Lungo e intenso.

