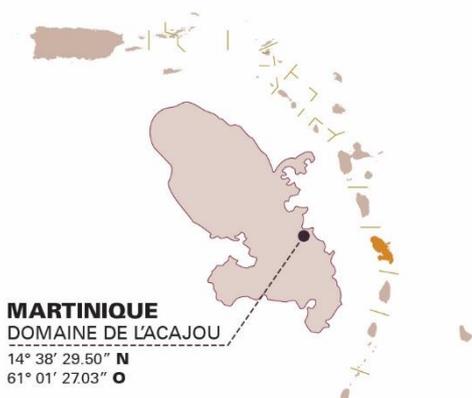


# Clément

— R H U M —

## TRÈS VIEUX RHUM X.O.

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 6 anni in botti ex-bourbon e botti nuove US



### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



### COLORE

Mogano



### PROFUMO

Al naso si presenta dolce e soave con note predominanti di frutta secca, datteri e prugne accompagnate da un leggero sentore di cannella



### SAPORE

Intenso e morbido. La complessità aromatica percepita al naso, si sviluppa con eleganza in bocca, rivelando la nobiltà del legno



### FINALE

Lungo e persistente, caratterizzato da deliziose note di pan di spezie e caffè