

Clément

BANA CANNE LIQUEUR DE BANANE

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al cocco

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Rhum bianco, Rhum invecchiato, sciroppo di zucchero di canna ed estratto naturale di banana.

Produzione Assemblaggio di Rhum bianco, sciroppo bianco di zucchero di canna e un estratto naturale di banana. Questo estratto è stato sviluppato appositamente per Clément con le banane dell'Habitation grazie a tecnologie di estrazione green a basso consumo energetico. Questo assemblaggio avviene in una vasca in acciaio inox con agitazioni e omogeneizzazioni ad aria, meccaniche o con pompa a seconda delle necessità e della degustazione.

Gradazione alcolica 25% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra chiaro.

Profumo Il profumo è molto intenso e rotondo, con aromi di banana fresca e un tocco speziato che rimanda all'anice stellato.

Sapore Al palato l'attacco è morbido, con la banana sbucciata sempre in evidenza, unita a una nota fresca vegetale e acidula.

Finale La banana è ben presente anche nel finale.

Servizio Da gustare liscio, con ghiaccio o in cocktail come il Banana Spritz.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA

