



CLÉMENT

Schede tecniche

Clément
— R H U M —

Clément

RHUM BLANC AGRICOLE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero

Distillazione Alambicchi a colonna.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido e trasparente.

Profumo All'olfatto si percepiscono aromi di fiori bianchi e agrumi.

Sapore Al palato risulta secco e aromatico. Il finale è fresco ed erbaceo.

Servizio Perfetto per dare un tono più erbaceo nei cocktail. Da provare assolutamente in un Daiquiri.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM AMBRÉ AGRICOLE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Minimo 12 mesi in botti di rovere.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Al naso si presenta con note di fiori d'arancio, miele, canna da zucchero, frutti esotici, pepe, combinate con note empireumatiche (cioccolato, caffè), fruttate (fichi, datteri, noci di cocco) e speziate (vaniglia).

Sapore Più morbido di un Rhum Blanc e più leggero di un Rhum Vieux, questo Rhum offre una buona rotondità in bocca con note fruttate e di vaniglia.

Finale Molto morbido, con note lievemente amare, che rispecchiano la sua giovinezza.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM BLANC AGRICOLE CANNE BLEUE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Unica varietà di canna da zucchero: Canne Bleue.

Produzione Rhum Blanc Agricole “Canne Bleue” è un rhum bianco monovarietale, estratto dalla canna blu, la canna da zucchero più pregiata della Martinica. La gradazione è lentamente ridotta a 50 gradi, grazie all'utilizzo della pura acqua di sorgente di origine vulcanica, proveniente direttamente dal Monte Pelée.

Gradazione alcolica 50% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido e trasparente.

Profumo La canna da zucchero blu, dal sapore naturale di marshmallow, si combina al naso con il profumo aspro della scorza di lime.

Sapore Al palato, il gusto di pesca fresca e di una complessa miscela di estratti erbacei fanno di questo rhum un prodotto di estrema complessità.

Finale Delicatamente speziato.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM VIEUX SELECT BARREL



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Minimo tre anni in particolari botti di rovere francese selezionate dal Master Distiller per la loro naturale dolcezza ed intensità aromatica.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra luminoso e brillante.

Profumo All'olfatto arrivano soprattutto piacevoli e delicati sentori vanigliati.

Sapore Al palato risulta particolarmente bilanciato in dolcezza, vellutato e con un finale non trascurabile.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM BLANC AGRICOLE BLEUE 2025



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Unica varietà di canna da zucchero: Canne Bleue.

Distillazione Dopo che il succo è stato estratto, fermentato e distillato, seguono diversi mesi di preparazione prima dell'imbottigliamento, che comportano fasi alternate di rimescolamento, riposo e riduzione graduale tramite micro-aerazione mediante un braccio in acciaio inox micro-perforato inserito nelle vasche in acciaio inox.

Gradazione alcolica 50% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Il naso è dominato da fiori bianchi e fiori d'arancio, con note di miele e frutti esotici quali ananas, mango e banana.

Sapore Il palato è rotondo e floreale: evidenzia la canna da zucchero, bilanciata da aromi di anice, pepe, note vegetali e un finale mielato.

Finale Il finale è equilibrato e rinfrescante.

Servizio Perfetto per un classico Ti' Punch oppure in cocktail creativi.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM V.O.

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Succo di canna da zucchero fresco.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Invecchia 3 anni in botti ex-Bourbon e botti nuove di rovere americano.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Al naso emergono aromi ben definiti di vaniglia, cocco, cacao e caramello.

Sapore Il suo carattere giovanile al palato lascia una sottile impressione di leggerezza.

Finale Finale molto lungo, contrassegnato da delicate note di mandorla accompagnate da un carattere legnoso distintivo.

Servizio Perfetto da bere liscio, con ghiaccio o in cocktail come il Créole Smash.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM TRÈS VIEUX VSOP



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Minimo 4 anni in botti ex-bourbon e botti nuove americane.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano.

Profumo Al naso si presenta con note aromatiche intense di caffè, cacao, arancia candita e vaniglia.

Sapore Al palato si rivela dolce e perfettamente armonioso. Note di legno, vaniglia, con accenni esotici che ricordano il cocco.

Finale Delicato con leggere note di Bourbon.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM BLANC AGRICOLE L'INITIAL BRUT DE COLONNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Invecchiamento in botti di quercia e imbottigliamento cask strength.

Gradazione alcolica 71,4% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

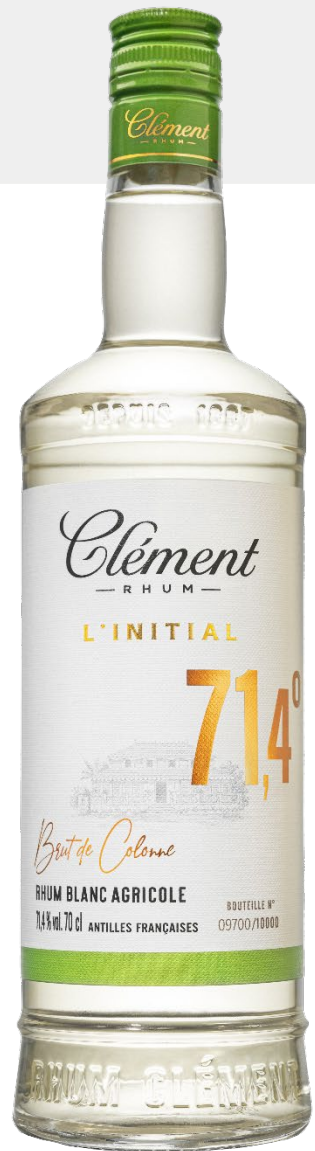
Colore Limpido e trasparente.

Profumo Al naso spiccano note di canna bruciata, miele e foglie secche.

Sapore Al naso spiccano note di canna bruciata, miele e foglie secche.

Finale Il finale è lungo e deciso.

Servizio Da degustare freddo di freezer oppure da provare in un Frozen TìPunch.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM AGRICOLE SINGLE BATCH CHAUFFE EXTREME

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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 Il finale è lungo e intenso.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM AGRICOLE SINGLE BATCH 100% CANNE BLEUE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Unica varietà di canna da zucchero: Canne Bleue.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento 4 anni e 9 mesi in botti di rovere americano

Gradazione alcolica 46,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato scuro.

Profumo Note tostate di prugne, frutta secca e pane tostato.

Sapore Il palato riprende le note già avvertite al naso. Il sorso è elegante, rotondo e pieno.

Finale Lungo e di buona intensità.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM VIEUX AGRICOLE XO



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – 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 americane.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM TRÈS VIEUX AGRICOLE 10 ANS D'ÂGE



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Minimo 10 anni in botti ex-Bourbon e botti nuove francesi.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano.

Profumo Al naso rivela note intense e complesse di arancia, miele d'acacia e fave di cacao tostate. A seguire emergono note di frutta secca che lasciano spazio a sensazioni di cuoio e scatola di sigari.

Sapore In bocca risulta potente e voluttuoso. Gli aromi percepiti si confermano anche al palato con un pizzico di cannella.

Finale Ampio e persistente.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM VIEUX CUVÉE HOMERE



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Cuvée elaborata a partire da rhum invecchiati minimo 6 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Aromi di biscotti appena sfornati, burro, mandorle e spezie.

Sapore Al palato si rivela piacevole, con sentori di burro, frutta, nocciole, cioccolato e un complesso contorno di quercia e pepe.

Finale Strutturato e persistente con note di legno, dragoncello, radice di liquirizia e fiori.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM VIEUX 15 ANS D'ÂGE



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Minimo 15 anni in botti ex-bourbon e botti nuove francesi.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano.

Profumo Al naso si presenta con note intense e complesse di marmellata d'arance, miele d'acacia, fave di cacao tostate. Emergono, a seguire, sentori di frutta secca con accenni di cuoio e tabacco.

Sapore Al palato si rivela molto intenso con deliziose note di frutta secca.

Finale Complesso, con gradevoli note di "pain d'épices" e caffè.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE MILLÉSIME 2002



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Botti ex-Bourbon

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE MILLÉSIME 1970

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Distillato nel 1970. Dopo una prima fase di invecchiamento in botti di quercia per un periodo di circa 15 anni, il rhum viene fatto riposare per altri diversi anni in botti di legno all'Habitation Clément.

Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Sentori di uvette, frutta secca, legno e tabacco.

Sapore Palato liscio e complesso, emergono l'uva passa, le albicocche e datteri disidratati che sono seguiti da tabacco, pane tostato e note legnose.

Finale Lungo.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE MILLÉSIME 1976

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM VIEUX AGRICOLE LUPICAIA FINISH



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Invecchiamento Invecchiamento di 4 anni in botti ex- Bourbon e finish di 9 mesi in botti ex-Lupicaia.

Gradazione alcolica 56% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso spiccano note di frutti rossi e uva candita.

Sapore Al palato è dolce e rotondo.

Finale Nel finale ha una sorprendente nota affumicata e tostata, unita a ricordi di cuoio e spezie.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

RHUM AGRICOLE CUVÉE ROBERT PERONET

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Martinique – Rhum Agricole

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Canna da zucchero.

Distillazione Alambicchi a colonna.

Gradazione alcolica 44% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso si alternano note di legno tostato, cacao fresco, frutti rossi e pera.

Sapore Al palato è fragrante e delizioso.

Finale Lungo ed elegante.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

MAHINA COCO LIQUEUR DE NOIX DE COCO

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al cocco

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Rhum bianco, cocco e succo di canna da zucchero.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso spiccano aromi di cocco tostato, canna da zucchero e meringa.

Sapore Al palato è morbido, vivace e leggermente dolce.

Finale Il finale è elegante e lungo, con ricordi di noce tostate e scaglie di cocco.

Servizio Da gustare liscio, con ghiaccio o in cocktail come il Mahina Tonic o la Mahina Colada.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



Clément

CRÉOLE SHRUBB LIQUEUR D'ORANGE



NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al cocco

Zona produttiva Domaine de l'Acajou

Materia prima Delicato blend di Rhum bianchi e Rhum Vieux Agricole, bucce di bitter Orange, sciroppo di canna da zucchero e spezie creole macerate

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra pallido.

Profumo Aromi e sapori di arancia e dolci spezie.

Sapore Dolce con note esotiche che richiamano le sue origini.

Servizio Da degustare con ghiaccio o in cocktail.



DOMAINE DE L'ACAJOU / MARTINICA

Clément
— RHUM —



ANNO DI FONDAZIONE | 1887



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA



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

