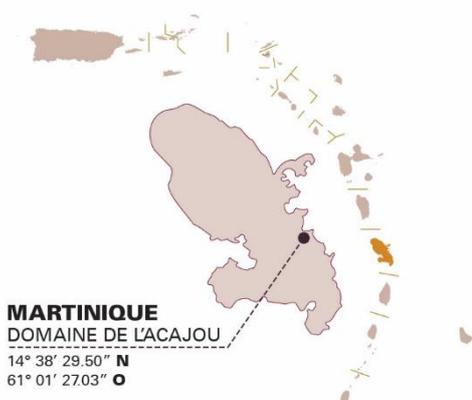


Clément

— R H U M —

RHUM AMBRÉ

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 12 mesi in botti di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



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