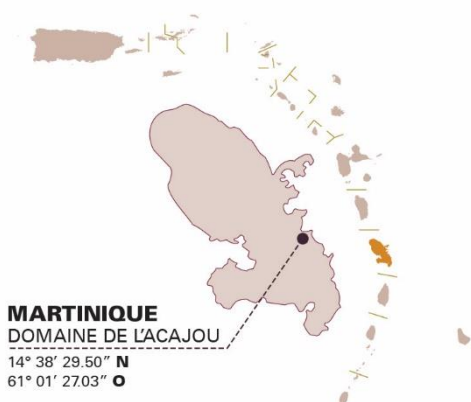


# Clément

— 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