

# Clément

— R H U M —

## RHUM BLANC AGRICOLE “CANNE BLEUE” 2023

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

Canne Bleue di Rhum Clément è il primo Rhum Agricole ottenuto dalla distillazione del succo di una sola varietà di canna da zucchero, la Canne Bleue. Questa varietà di canna si distingue per il suo colore blu-violaceo e per il suo potenziale aromatico particolarmente fruttato ed è stata raccolta in un periodo particolarmente secco del 2023.



### PRODUZIONE

Le canne da zucchero che compongono questa cuvée vengono tradizionalmente raccolte tra gennaio e giugno, nel momento più opportuno della stagione. Dopo l'estrazione del succo, la fermentazione e la distillazione, il Rhum bianco Canne Bleue viene lasciato riposare a lungo per garantire un ricco profilo aromatico e un'incomparabile rotondità in bocca. L'annata 2021 rivela una tavolozza aromatica ricca e intensa.



### INVECCHIAMENTO

Il processo d'invecchiamento è tre volte più rapido in Martinica, in funzione delle condizioni climatiche



### GRADAZIONE ALCOLICA

50% Alc. /Vol.



### COLORE

Limpido e trasparente



### PROFUMO

Al naso spiccano le note floreali di rosa e gelsomino, uniti a ricordi di frutta tropicale.



### SAPORE

L'annata 2023 fa emergere una dolcezza pronunciata, con rimandi alla frutta tropicale, come mango e banana.



### FINALE

Delicatamente dolce con note floreali.

