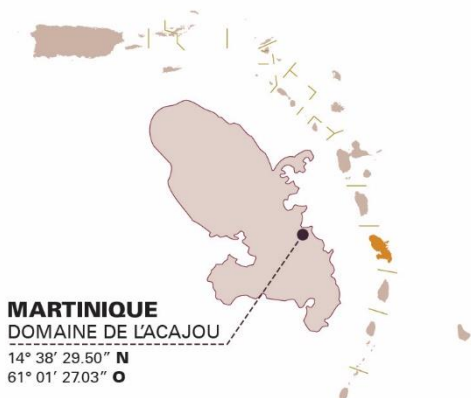


Clément

— R H U M —

RHUM VIEUX CLÉMENT “SELECT BARREL”

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 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.



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