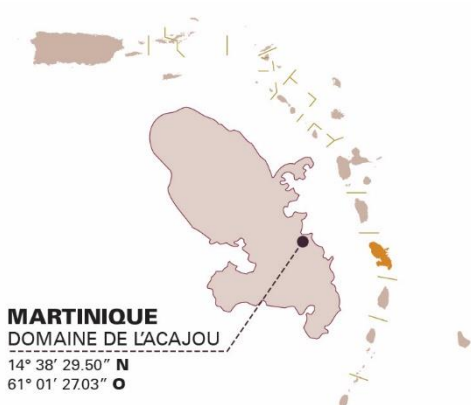


Clément

— R H U M —

TRÈS VIEUX RHUM 1970

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

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.



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

Inaspettatamente lungo