

RHUM AGRICOLE

Clément

MARTINIQUE

— R H U M —

RHUM CLÉMENT AMBRÉ 40% Vol

RHUM AGRICOLE APPELLATION MARTINIQUE CONTRÔLÉE

Présenté dans sa nouvelle bouteille engravée et premiumisée,
ce rhum ambré est élaboré à L'Habitation Clément
dans le respect des meilleures traditions martiniquaises.

ORIGINE DU PRODUIT

Ce rhum agricole ambré d'Appellation d'Origine Contrôlée, issu de la distillation du seul jus de canne à sucre est mûré 12 à 24 mois dans des foudres de chêne.

ÉLABORATION

Lors de la période de récolte entre février et juin, la canne fraîchement coupée est broyée afin d'en extraire son jus appelé « vesou ». Ce jus est par la suite mis à fermenter entre 24 et 36 heures dans des cuves à ciel ouvert à la distillerie.

Le vin ou « grappe », obtenu par fermentation du pur jus de canne à sucre, est distillé à 75° maximum (selon les règles de l'AOC Martinique) afin de conserver un maximum d'arômes puis repose de 1 à 2 ans dans des foudres de chêne dans les chais de L'Habitation Clément.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rhum élevé sous bois révèle des notes boisées, vanillées, miellées et fruitées avec des touches de figues et de dattes. Il se distingue par une très bonne rondeur en bouche.

MODE DE DÉGUSTATION

Il s'apprécie aussi bien au long drink qu'en cocktail et apportera de la rondeur à votre ti'punch.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Format	Code EAN	Code carton	Code palette
70cl - 40°	3107460009233	3107460009240	3107460009257
100cl - 40°	3107460009202	-	-



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION