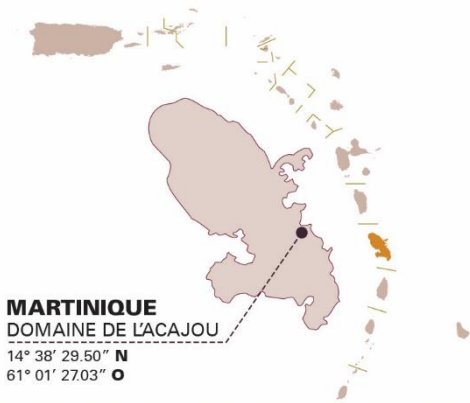


# Clément

— R H U M —

## RHUM VIEUX CUVÉE HOMÈRE

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 Hors D'Age



### ZONA PRODUTTIVA

Domaine De l'Acajou



### MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



### DISTILLAZIONE

Alambicchi a colonna



### INVECCHIAMENTO

Cuvée elaborata a partire da rhum invecchiati minimo 6 anni in botti di quercia



### GRADAZIONE ALCOLICA

44% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambrato



### PROFUMO

Aromi di biscotti appena sfornati, burro, mandorle e spezie



### SAPORE

Al palato si rivela piacevole, con sentori di burro, frutta, nocciole, cioccolato e un complesso contorno di quercia e pepe



### FINALE

Strutturato e persistente con note di legno, dragoncello, radice di liquorizia e fiori

