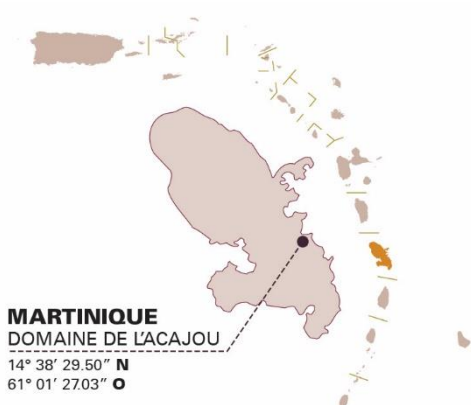


# Clément

— R H U M —

## TRÈS VIEUX RHUM 1976

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 1976. Il rum viene fatto invecchiare in due fasi per un totale di 20 anni. Le botti utilizzate sono di rovere



### GRADAZIONE ALCOLICA

44% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambra scuro



### PROFUMO

Al naso emergono aromi di vaniglia, legno e mandorle tostate



### SAPORE

Si presenta pieno e complesso. Note di frutta secca, spezie e legno tostato. Leggermente secco con una sensazione di calore



### FINALE

Caldo e lungo