

RHUM BLANC 50°C CLEMENT 100% CANNE BLEUE 2022 70 CL

Plus complexe aromatiquement que l'année dernière, ce millésime 2017 dévoile au 1^{er} nez la canne à sucre, très fin , floral, sur l'agrume zesté, le



Référence : 580042

Prix : 47.20 €

Descriptif :

RHUM BLANC CLEMENT 100% CANNE BLEUE 2022 70 CL

La distillerie CLEMENT possède plus de 120 ans d'histoires. C'est en 1887 que commença l'épopée CLEMENT par le docteur Homère CLEMENT qui acheta l'habitation Acajou en faillite, à la barre du tribunal. Il s'installe dans la maison principale avec sa famille et devient planteur de cannes à sucre qu'il livre à l'usine centrale du François pendant trente ans. Plusieurs générations sont passées et aujourd'hui , la Distillerie est reconnue dans plus de 60 pays et décroche régulièrement des médailles aux concours internationaux.

Durant une période de réduction lente et progressive de 6 mois, brassage et aération, rendent ce rhum unique au monde, à son point le plus aromatique à 50°. Ce long travail permet de découvrir un rhum qui conserve tous les arômes de la canne à sucre , c'est une cuvée élaborée en série limitée par sa production et sa bouteille qui évoque cette année par sa couleur cuivre qui fait référence à la distillation de Clément Canne Bleue dans une colonne créole faite de ce métal.

notes de dégustation :

Plus complexe aromatiquement que l'année dernière, ce millésime 2022 dévoile au 1^{er} nez la canne à sucre, très fin , floral, sur l'agrume zesté, le yuzu, le thé vert, l'anis, et un côté miellé. La bouche est fraîche, droite, minérale, jus de canne équilibre l'attaque, avec une grande longueur en bouche et légèrement saline .Un grand rhum pour sublimer vos Ti punch, et autres cocktails.....

Origine: FRANCE, Martinique, livré sans étui, 50°C, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)