

Rhum Blanc LONGUETEAU 50 °C 70 CL

Le nez est très parfumé, il dévoile des notes de cannes fraîches, légèrement citronné, la bouche est ronde, équilibré , sur des notes d'agrumes qui ap



Référence : 596212

Prix : 26.20 €

Descriptif :

Rhum Blanc LONGUETEAU 50 °C 70 CL

La distillerie LONGUETEAU démarra au début des années 1900, c'était une ancienne sucrière et Henri LONGUETEAU fit des travaux pour construire la distillerie en 1920. Quatre générations se sont succédées, aujourd'hui François LONGUETEAU fils de Paul Henri qui tient le navire avec un développement sur du parcellaire de leurs cuvées. Aujourd'hui, la distillerie Longueteau est la seule distillerie de Guadeloupe 100% autonome en cannes à sucre. Celles ci proviennent uniquement des plantations du Domaine du Marquisat de Sainte-Marie, situées au pied du massif de la Soufrière. Deux races de cannes sont cultivées : La canne bleue et la Canne rouge.

Le rhum blanc agricole Longueteau® 50 est élaboré à partir de ces deux variétés de cannes à sucre, reconnues pour leur puissance aromatique .

Afin de magnifier ses saveurs, ce rhum blanc agricole Longueteau est conservé quelques mois en foudre de chêne pour obtenir un fini plus velouté.

notes de dégustation : Le nez est très parfumé, il dévoile des notes de cannes fraîches, légèrement citronné, la bouche est ronde, équilibré , sur des notes d'agrumes qui apportent une belle fraîcheur au palais. Origine : France, Guadeloupe, 70 cl , 50°C, rhum Agricole, livré sans étui

[Lien vers la fiche du produit](#)