

Les Rhums de Ced " Ananas Victoria " 32°C 70CL macération Artisanale de fruits frais

L'unique macération mono fruit avec la race ananas Victoria...Le nez est aérien, expressif, marqué par des arômes d'ananas frais, équilibré par cette



Référence : 598832

Prix : 33.95 €

Descriptif :

Les Rhums de Ced " Ananas Victoria " 32°C 70 CL

C'est depuis 2002 que Cédric BREMENT se passionne sur ce délicieux Breuvage. C'est en s'entourant de personnes ayant la même envie qu'il concevra ses Rhums avec pour mot d'ordre la passion , le plaisir, l'équilibre, la finesse, afin de réaliser un Rhum "arrangé" de façon artisanale de très haute facture.

Toutes les matières premières sont sélectionnées, Le rhum utilisé est agricole AOC Martinique car il est apprécié pour sa grande richesse aromatique, sa rondeur et son onctuosité en bouche. Tous les fruits proviennent de la Coopérative Fruitière de la Réunion qui oeuvre sur la production de fruits d'excellence et valorise l'agriculture raisonnée. La découpe des fruits et la mise en bouteille est manuelle. Les Rhums de Ced ont été reconnu en 2013 par la Commission des Qualifications de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire pour Le Titre de **Maitre Artisan**

notes de dégustation :

L'unique macération mono fruit avec la race ananas Victoria... il se suffit à lui-même. Ce Rhum présente une robe jaune pale aux reflets or, avec une belle limpidité. Le nez est aérien, expressif, marqué par des arômes d'ananas frais, équilibré par cette empreinte du rhum agricole de la Martinique. En bouche, l'attaque est sur le même fil conducteur que le nez, ronde, délicate, très pure. L'aspect sucré est mesuré, et très aromatique et plein de fraîcheur .

Origine : France, livré sans étui , 70 cl ,32°C

[Lien vers la fiche du produit](#)