

Les Rhums de Ced GWAMARE Gingembre- Citron Vert 32°C 70 CL

le nez est franc, sur le citron vert et la canne fraiche, la bouche est vive , on est dans l'esprit Ti punch , d'une grande fraicheur, avec les acides



Référence : 59898

Prix : 34.95 €

Descriptif :

Les Rhums de Ced GWAMARE Gingembre- Citron Vert 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 :

le nez est franc, sur le citron vert et la canne fraiche, la bouche est vive , on est dans l'esprit Ti punch , d'une grande fraicheur, avec les acides bien équilibrées.

Origine : France, assemblage de Rhum de la Guadeloupe et la Martinique, et le citron galet de la Réunion et du gingembre frais du Brésil , 32°C , livré sans étui, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)