

Les Rhums de Ced "Noix de Macadamia" 32°C 70 CL macération Artisanale en fût

Un très bel équilibre sur la vivacité toujours du Rhum blanc de la Martinique, avec une pointe de vanille ronde vous enveloppant la bouche et qui en



Référence :598834

Prix :37.95 €

Descriptif :

Les Rhums de Ced "Vanille Noix de Macadamia" 32°C 70 CL macération Artisanale en fût

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 :

Un très bel équilibre sur la vivacité toujours du Rhum blanc de la Martinique, avec une pointe de vanille ronde vous enveloppant la bouche et qui en rétro olfaction se prolonge délicatement.

Origine : France, 32°C, rhum arrangé ,70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)