A1710 BÊTE À FEU

FRANCE



70 50.9° DISTILLERIE A1710

INFOS TECHNIQUES

- Rhum blanc agricole
- 100% pur jus de canne broyée une seule fois
- Fermentation longue : cinq à sept jours
- Distillation dans un alambic charentais hybridé d'une colonne

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Profond - Canne à sucre mûre broyée, fleurs, zeste d'agrumes
BOUCHE	Gourmande - Fleurs, fruits tropicaux, canne à sucre
FINALE	Longue - Minérale

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
A1710 DIAMOND ROCK
70CL / 50.5°



RHUMS
A1710 LA PERLE BRUTE
50CL / 66°



RHUMS
A1710 LA PERLE
70 / 54.5°



RHUMS
A1710 LA PERLE RARE CANNE CANNELLE
70CL / 57.7°