A1710 CHEVAL BONDIEU

FRANCE

70 51.5° DISTILLERIE A1710



INFOS TECHNIQUES

- Rhum agricole reposé sous bois
- 100% pur jus de canne
- Fermentation longue : 5 à 7 jours
- Distillation dans un alambic charentais hybridé d'une colonne
- Assemblage de rhums vieillis entre 18 et 36 mois dans des fûts de chênes français et américains

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Rond - Cannelle, muscade, marmelade, miel, pain d'épices
BOUCHE	Franche - Canne à sucre, cassis, vanille, noisette, cacao grillé
FINALE	Longue - Bois, épices douces

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
A1710 DIAMOND ROCK
70CL / 50.5°



RHUMS
A1710 BÊTE À FEU
70 / 50.9°



RHUMS
A1710 LA PERLE BRUTE
50CL / 66°



RHUMS
A1710 LA PERLE
70 / 54.5°