

# 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 hybride 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 LA DÉLIVRANDE  
70CL / 48.8°



RHUMS  
A1710 LA PERLE BRUTE  
50CL / 66°



RHUMS  
A1710 BÊTE À FEU  
70 / 50.9°



RHUMS  
A1710 LA PERLE  
70 / 54.5°