

A1710 La Délivrande

FRANCE

MARTINIQUE**70 · 48.8°****Distillerie A1710**

INFOS TECHNIQUES

- Rhum vieux agricole
- 100% pur jus de canne
- Fermentation longue : 5 à 7 jours
- Distillation dans un alambic charentais hybridé d'une colonne
- Vieilli 5 à 6 ans dans une combinaison de fûts de chêne américains et français

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ		Complexe - Fruits noirs, noix de macadamia, menthe, cuir
BOUCHE		Intense - Bois fumé, tabac, confiture de fruits
FINALE		Longue - Chocolat, fèves brûlées

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUERHUMS
A1710 CONFESSIONS

70CL / 50.2°

RHUMS
**A1710 LA PERLE
BRUTE**

50CL / 66°

RHUMS
A1710 BÊTE À FEU

70 / 50.9°

RHUMS
A1710 LA PERLE

70 / 54.5°