A1710 LA DÉLIVRANDE

FRANCE

70CL 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 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°