A1710 LA PERLE

FRANCE



70 54.5° DISTILLERIE A1710

INFOS TECHNIQUES

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

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Floral - Canne à sucre, agrumes, miel, fruits exotiques
BOUCHE	Ronde - Papaye, banane cuite, lychee
FINALE	Puissante - Canne à sucre, embrun marin

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 RARE CANNE CANNELLE
70CL / 57.7°