

A1710 Renaissance

FRANCE -----MARTINIQUE



70 · 52°

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
- Vieilli quelques jours en fûts de chêne

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ Complexe - Canne à sucre fraîche, fleur d'oranger, merinque

BOUCHE | Soyeuse - Canne à sucre, fleur, vanille

FINALE | Gourmande - Toastée

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



A1710 CONFESSIONS

RHUMS
A1710 LA PERLE
BRUTE
50CL/66°



RHUMS A1710 BÊTE À FEU



RHUMS A1710 LA PERLE

70 / 50.9°

70 / 54.5°

70CL / 50.2°