

A1710 RENAISSANCE

FRANCE

70 52° DISTILLERIE A1710



INFOS TECHNIQUES

- Rhum blanc agricole
- 100% pur jus de canne
- Fermentation longue : cinq à sept 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, meringue

BOUCHE

Soyeuse - Canne à sucre, fleur, vanille

FINALE

Gourmande - Toastée

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
A1710 BÊTE À FEU
70 / 50.9°



RHUMS
A1710 LA PERLE BRUTE
50CL / 66°



RHUMS
A1710 LA PERLE
70 / 54.5°



RHUMS
A1710 LA PERLE RARE CANNE
ROSEAU (BIO)
70 / 54.1°