# A1710 SOLEIL DE MINUIT

FRANCE

## 70 46.4° DISTILLERIE A1710




**INFOS TECHNIQUES**

- Rhum vieux d'assemblages : rhum de mélasse et rhum agricole
- Assemblage de rhums vieillis entre 6 et 20 ans provenant de Martinique et Guadeloupe
- Reposé plusieurs mois dans des anciens fûts de cognac

**NOTES DE DÉGUSTATION**

| | |
|---|---|
| **NEZ** | Léger - Cassonade, café torréfié, fruits confits, sous bois |
| **BOUCHE** | Ronde - Cannelle, moka, figue confite |
| **FINALE** | Élégante - Épices chaudes |

**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°