La Délivrande

FRANCE

MARTINIQUE

70 · 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

BÊTE À FEU

70 / 50.9°

RHUMS

LA PERLE

70 / 54.5°

RHUMS

LA PERLE FINE

70 / 67.5°

RHUMS

LA PERLE RARE
CANNE ROSEAU (BIO)

70 / 54.1°