

LONGUETEAU LE 55

GUADELOUPE

70CL 55°



INFOS TECHNIQUES

- Assemblage 65% canne rouge, 35% canne bleue
- 7 mois de repos et de réduction en cuve inox
- Premier rhum blanc de dégustation de la gamme Longueteau
- Une unicité et une précision alliées à la singularité du profil truffé

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Notes de citron vert et de canne à sucre
BOUCHE	Notes légèrement végétales portant sur le fondant de l'artichaut
FINALE	Avec du caractère et ciselé avec des fines notes de truffe

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
LONGUETEAU LE 50
70CL / 50°



RHUMS
LONGUETEAU LE 40
70CL / 40°