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, meringue
BOUCHE	|	Soyeuse - Canne à sucre, fleur, vanille
FINALE	|	Gourmande - Toastée

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°