

DRINKS.

Clément Canne Bleue Rhum Agricole 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100224
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Rhum agricole pur
L'usage	de préférence pour des boissons et des cocktails, par ex. Ti-Punch, Hemingway, ...
Dégustation	Nez: avec des arômes de meringue fraîche, de sucre glace et de tiges de canne à sucre. Bouche: fruitée, mais pourtant sèche. Finale: avec du poivre, de la crème sucrée, du talc et de la pierre mouillée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à 100% à partir de canne à sucre bleue; mûrit six mois dans des cuves en acier inoxydable; mélangé à de l'eau de source volcanique
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Pour produire ce rhum agricole, la canne à sucre fraîchement récoltée est broyée et pressée, donnant un jus de canne à sucre pur. Celui-ci fermente ensuite naturellement pendant deux à trois jours, afin de donner un vin de canne à sucre appelé "Vesou". Le Vesou est ensuite soigneusement distillé à 72%, dans le but de ne pas détruire les arômes caractéristiques de la canne à sucre. Durant la période de stockage de six mois dans des cuves en acier inoxydable, de l'eau de source volcanique est graduellement ajoutée, afin d'atteindre le taux d'alcool final de 50%. Pour la Canne Bleue, on utilise une variante de canne à sucre bleue, qui doit son nom ("canne bleue") à ses tiges de couleur gris-bleu. La canne à sucre bleue très aromatique est très appréciée dans l'industrie, mais ne pousse de manière optimale que dans des conditions bien particulières. La culture difficile en vaut la peine, étant donné la qualité de dégustation de ce rhum.