DRINKS.

Rhum Vieux H.Clément VSOP 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100239
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François, Martinique
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Rhum Agricole (à partir de jus de canne à sucre frais)
L'âge	min. 4 ans
L'usage	pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Avec des arômes de caramel, d'épices exotiques, de fruits secs, de banane, de crème brûlée, de noix de coco, de canne à sucre, de noix et de minéraux.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	stocké dans des fûts français neufs du Limousin et dans d'anciens fûts bourbon
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	im Umkarton

Description

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, la Martinique était la source du sucre de la meilleure qualité pour l'Europe, ainsi que l'épicentre de l'ensemble du commerce du sucre dans les Caraïbes. En 1883, cependant, la grande crise du sucre a éclaté sur l'île, car les pays importateurs achetaient du sucre moins cher en Amérique du Sud et en Amérique centrale. Quelques années plus tard, le maire Homère Clément a racheté la ferme de canne à sucre en faillite de son village et la sauve de la destruction finale. Son plan était simple: mettre fin aux émeutes parmi les cultivateurs de canne à sucre et les faire retourner au travail dans les champs, cependant non pour produire du sucre, mais pour distiller du rhum. Depuis, Homère Clément est considéré comme le père de Rhum Agricole! Depuis 1887, les rhums renommés sont produits selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément. Le jus de canne à sucre fraîchement pressé – qui est la particularité du Rhum Agricole - est fermenté naturellement pendant deux à trois jours, afin de produire un vin de canne à sucre appelé Vesou. La distillation soigneuse qui s'ensuit a pour but de ne pas détruire les arômes et les saveurs distinctifs de la canne à sucre. Le rhum, d'abord blanc, est ensuite stocké pendant un an dans des fûts de chêne neufs, afin d’absorber l'arôme du bois. Ensuite, il est affiné encore pendant plusieurs années dans des fûts de bourbon. Dans les caves du domaine historique, des centaines de milliers de litres de rhum attendent patiemment d'être mis en bouteille, puis expédiés dans le monde entier. Le maître de chai Robert Perronet veille à ce que la qualité d'un rhum AOC soit digne de ce nom.