

# DRINKS.

## Le Rhum Bio Par Neisson 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 703410  |
| Alcool                  | 52.5%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Martinique  |
| Région                  | Le Carbet   |
| Embouteilleur           | Neisson Distillery  |
| Marque                  | Neisson   |
| Type                    | Rhum Agricole   |
| L'usage                 | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails   |
| Dégustation             | Sec, minéral, épicé et mentholé, avec des notes fraîches et végétales de citron et de canne à sucre.      |
| Désignation commerciale | Rhum  |
| Détails                 | distillé à partir de jus de canne à sucre biologique dans un alambic à colonne; certification: FR-BIO-01  |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



### Description

La distillerie Neisson, située sur l'île caribéenne francophone de la Martinique, est une destination

touristique populaire. Elle se présente comme une petite distillerie familiale et bien gérée, qui existe depuis 1932 sur le Domaine Thieubert, sur la côte ouest de l'île volcanique. Neisson est l'un des sept producteurs de rhum et produit le "Rhum de la Martinique", qui est commercialisé sous appellation d'origine protégée. La production de ce rhum agricole est soumise aux réglementations les plus strictes, à commencer par la culture durable et qualitative de la canne à sucre. Des colonnes chauffées à la vapeur avec au moins 15 étages dans la tour sont finalement nécessaires pour distiller le moût fermenté - c'est la raison pour laquelle la distillerie Neisson est également l'un des grands exemples d'excellence. Le Neisson Bio Rum à 52,5% fait partie d'une série limitée, comportant un total de 7000 bouteilles. Elle est basée sur des plantes de canne à sucre cultivées biologiquement et a même reçu la certification "FR-BIO-01" très appréciée. La dégustation révèle des notes généreuses de citrons verts frais et de tiges de canne à sucre, avec des arômes surprenants de menthol, ainsi qu'un profil essentiellement sec, épicé et minéral. Avec son taux d'alcool légèrement plus élevé, le rhum est idéal pour les cocktails et les boissons mixtes, telles que le fameux Ti-Punch.