

DRINKS.

La Mauny 1749 Rhum Agricole Ambré 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 70361 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Martinique |
| Région | Rivière-Pilote |
| Embouteilleur | Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Rieviere-Pilote 97211, Martinique |
| Marque | La Mauny |
| Type | Rhum brun |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Au nez, arômes chauds de sucre avec des notes épicées de bois. Doux en bouche avec des arômes boisés et des notes de caramel. Finale longue et fruitée avec des arômes boisés. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | 18 mois en fûts de chêne, plus quelques mois supplémentaires en fûts de Porto |
| Honneurs | Médaille d'Or: The Spirits Business Rum Masters 2017 Médaille d'Argent: The Spirits Business Rum Masters 2018 Aged Rhum Agricole Category |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

La distillerie La Mauny a été fondée en 1749 au sud de la Martinique, une île des Caraïbes, par Ferdinand Poulain, comte Mauny. Au début, la propriété était principalement consacrée à la culture de la canne à sucre et ne produisait qu'accessoirement du Tafia, l'ancêtre du rhum. Lorsque l'industrie sucrière s'est affaiblie, il a été décidé de se concentrer davantage sur la distillerie La Mauny, qui produisait du rhum Agricole sur 420 hectares à partir du pur jus de canne à sucre cultivé sur place. L'expérience de plus de 250 ans dans la production de rhum a porté ses fruits : la distillerie est connue dans le monde entier pour son rhum agricole. Pour celui-ci, on utilise exclusivement le jus issu du premier pressage de la canne à sucre, comme le prévoient les normes de qualité les plus strictes. Mais cela implique aussi qu'il faut environ dix kilos de canne à sucre pour produire un litre de rhum. L'Heritage 1749 Rhum Agricole est stocké pendant 18 mois dans des fûts de chêne, puis quelques mois supplémentaires dans des fûts de Porto.