

# DRINKS.

## La Mauny Blanc Rhum 40% 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	704341
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Rivière-Pilote
Embouteilleur	Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Rievriere-Pilote 97211, Martinique
Marque	La Mauny
Type	Rhum blanc
L'usage	Pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Nez: arômes de canne à sucre avec des notes florales. Après décantation, révèle des notes de poivre noir et blanc et de citron vert. Bouche: doux avec des arômes sucrés prédominants, suivis d'arômes d'épices. Finale: aromatique et douce.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé dans un processus à 3 colonnes, affiné jusqu'à trois mois dans des fûts de chêne français, filtré à travers du charbon de bois
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 La Mauny a été fondée en 1749 dans le sud de l'île de la Martinique, dans les Caraïbes, lorsque Ferdinand Poulain, comte de Mauny et conseiller royal en Martinique, a épousé la fille d'un propriétaire de plantation. En 1820, la plantation se concentre sur la production de sucre et produit déjà le précurseur du Ruma, le Tafia. Cette année-là, la distillerie de la plantation a développé la production du rhum Agricole à partir du pur jus de canne à sucre - extrait de la canne à sucre cultivée sur ses propres 170 hectares. L'expérience de plus de 250 ans dans la production de rhum porte ses fruits: la distillerie est connue dans le monde entier pour son rhum agricole. Pour cela, seul le jus de la première pression de la canne à sucre est utilisé. Par conséquent, il faut environ dix kilos de canne à sucre pour un litre de rhum. Le rhum blanc de la distillerie est distillé selon un procédé à 3 colonnes et mûrit ensuite pendant une courte période en fûts de chêne.