

DRINKS.

Rhum Clément Vieux 15 Years 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	746385
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Rhum Agricole
L'usage	pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Au nez, on retrouve des arômes de chocolat doux-amer et de moka, ainsi que des notes de tarte aux pommes et de confiture de figues. La bouche est ample et élégante avec des arômes d'épices séchées et de noix grillées.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stocké dans d'anciens fûts de bourbon
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Dans la seconde moitié du 19e siècle, la Martinique était la source du sucre de meilleure qualité pour

l'Europe et l'épicentre de tout le commerce du sucre dans les Caraïbes. En 1883, la grande crise du sucre a cependant éclaté sur l'île, car les pays importateurs n'achetaient plus que le sucre moins cher d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale. Quelques années plus tard, le maire Homère Clément a racheté la ferme de canne à sucre en faillite de son village et l'a sauvée d'un naufrage définitif. Ses plans étaient simples : mettre fin aux troubles parmi les cultivateurs de canne à sucre et les inciter à retourner aux champs - non pas pour produire du sucre, mais finalement pour distiller du rhum. Depuis cette date, Homère Clément était considéré comme le père du rhum agricole ! Depuis 1887, les rhums renommés sont produits selon les règles héritées d'Homère et Charles Clément. Le jus de canne à sucre fraîchement pressé - la caractéristique distinctive du Rhum Agricole - est fermenté naturellement pendant deux à trois jours pour donner un vin de canne à sucre appelé Vesou. La distillation soigneuse qui s'ensuit prévoit de ne pas détruire les arômes et les saveurs marqués de la canne à sucre. Le rhum, initialement blanc, est ensuite stocké pendant un an dans des fûts de chêne neufs afin d'absorber l'arôme du bois. Ensuite, le Rhum Clément Vieux 15 Years s'affine pendant quatorze années supplémentaires dans d'anciens fûts de bourbon. Dans les caves du domaine historique, des centaines de milliers de litres de rhum attendent patiemment d'être mis en bouteille et expédiés dans le monde entier. Le maître de chai Robert Perronet veille soigneusement à ce que la qualité soit digne d'un rhum AOC.