

# DRINKS.

## Damoiseau Blanc Rum 100cl 55%



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	91007555
Alcool	55%
Contenu	100cl
Pays	Guadeloupe
Région	Grande-Terre
Embouteilleur	Rhum Damoiseau, Lieu Dit Bellevue, 97160 Le Moule, Guadeloupe
Marque	Damoiseau
Type	Rhum Agricole
L'usage	comme base de diverses boissons mélangées et de cocktails
Dégustation	avec des notes douces de canne à sucre ainsi que des tons floraux et épicés.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	fabriqué à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé ; stocké pendant deux à six mois dans des fûts en bois
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

La Guadeloupe est un groupe de neuf îles situées dans les Petites Antilles et fait partie de l'Union européenne en tant que département français d'outre-mer. Outre le tourisme et l'industrie légère, l'agriculture est l'un des principaux secteurs économiques de l'île. On y cultive principalement la canne à sucre qui, outre la production de sucre de canne, est également nécessaire à la production de rhum. Le rhum blanc Damoiseau est produit par la distillerie Bellevue, qui a été rachetée par Damoiseau en 1942 et qui produit encore du rhum aujourd'hui.

Le rhum blanc est produit selon le procédé Column-Still et présente à l'origine une teneur en alcool de 88%. Il est ensuite laissé à reposer entre deux et six mois dans des fûts en bois. Après la phase de maturation, la teneur en alcool est réduite à 55% par l'ajout d'eau, ce qui fait que le rhum blanc se prête particulièrement bien aux mélanges.