DRINKS.

La Mauny Blanc Rhum 50% 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RMBR0700
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Riviere-Pilote
Embouteilleur	Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Rieviere-Pilote 97211, Martinique
Marque	La Mauny
Type	Rhum de la Martinique
L'usage	pur, pour des boissons et des cocktails comme le classique antillais "Ti-Punsch" avec du citron vert et un peu de sirop de sucre de canne.
Dégustation	Les arômes fruités sont combinés avec des notes sucrées et une fraîcheur marquante.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé en 3 colonnes, mûrit en fûts de chêne français jusqu'à trois mois, filtré au charbon de bois.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La distillerie La Mauny a été fondée en 1749 dans le sud de la Martinique, dans les Caraïbes. Plus de 250 ans d'expérience dans la production de rhum portent certainement leurs fruits: la distillerie est connue dans le monde entier pour son rhum Agricole. Seul le jus du premier pressage de la canne à sucre est utilisé pour ce faire, conformément aux normes de qualité les plus élevées. A savoir qu’il faut environ dix kilos de canne à sucre pour faire un litre de rhum. Le rhum blanc est distillé en 3 colonnes, puis affiné pendant un court laps de temps en fûts de chêne.