DRINKS.

La Mauny Vieux VSOP Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RMBV0700
Alcool	40%
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'âge	6 ans en moyenne
L'usage	pur, sur des glaçons ou pour des boissons et des cocktails exclusifs
Dégustation	Nez: principalement fruité avec un soupçon de miel et de fleurs. Bouche: nuances de caramel laiteux-liquide, de pain d'épices, de zestes d'orange et de poivre noir.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé en 3 colonnes, mûrit en fûts de chêne français, filtré au charbon de bois.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	in der Dose

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. La "Mauny Vieux VSOP " est un assemblage de rhum, qui mûrit pendant six ans en moyenne (le plus jeune mûrit pendant quatre ans), et qui est distillé en 3 colonnes.