

# Clément

— R H U M —

## CRÉOLE SHRUBB LIQUEUR D'ORANGE

DOMAINE DE L'ACAJOU/MARTINICA



La Maison Clément produce dal 1887 Rhum Vieux Agricole rispettando le regole dell'A.O.C. Homère Clément fu il primo ad utilizzare la purezza e la ricchezza del succo di canna che sono tutt'oggi fondamentali nella produzione di un Rhum perfettamente naturale.

Dopo la fermentazione viene distillato e sistemato in piccole botti di rovere americano per riuscire a ottenere una finezza incomparabile.



### TIPOLOGIA

Liqueur d'Orange



### ZONA PRODUTTIVA

Domaine De l'Acajou



### MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



### LAVORAZIONE

Delicato blend di Rhums bianchi e Rhum Vieux Agricole, bucce di bitter Orange, sciroppo di canna da zucchero e spezie creole macerate



### INVECCHIAMENTO

Il processo d'invecchiamento è tre volte più rapido in Martinica, in funzione delle condizioni climatiche



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambra pallido



### PROFUMO

Aromi e sapori di arancia e dolci spezie



### SAPORE

Dolce con note esotiche che richiamano le sue origini. Da degustare con ghiaccio o in cocktail