

Clément

— R H U M —

BANA CANNE LIQUEUR DE BANANE

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

Liquore alla banana



ZONA PRODUTTIVA

Domaine De l'Acajou



MATERIA PRIMA

Rhum bianco, Rhum invecchiato, sciroppo di zucchero di canna ed estratto naturale di banane.



PRODUZIONE

Assemblaggio di Rhum bianco, sciroppo bianco di zucchero di canna e un estratto naturale di banane. Questo estratto è stato sviluppato appositamente per Clément con le banane dell'Habitation grazie a tecnologie di estrazione green a basso consumo energetico. Questo assemblaggio avviene in una vasca in acciaio inox con agitazioni e omogeneizzazioni ad aria, meccaniche o con pompa a seconda delle necessità e della degustazione.



GRADAZIONE ALCOLICA

25% Alc. /Vol.



COLORE

Ambrato chiaro



PROFUMO

Il profumo è molto intenso e rotondo, con aromi di banana fresca e un tocco speziato che rimanda all'anice stellato.



SAPORE

Al palato l'attacco è morbido, con la banana sbucciata sempre in evidenza, unita a una nota fresca vegetale e acidula.



FINALE

La banana è ben presente anche nel finale.



MISCELAZIONE

Da gustare liscio, con ghiaccio o in cocktail come il Banana Spritz.