

# La Délivrande

FRANCE

MARTINIQUE



70 · 48.8°

Distillerie A1710

## INFOS TECHNIQUES

- Rhum vieux agricole
- 100% pur jus de canne
- Fermentation longue : 5 à 7 jours
- Distillation dans un alambic charentais hybridé d'une colonne
- Vieilli 5 à 6 ans dans une combinaison de fûts de chêne américains et français

## NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Complexe - Fruits noirs, noix de macadamia, menthe, cuir

BOUCHE | Intense - Bois fumé, tabac, confiture de fruits

FINALE | Longue - Chocolat, fèves brûlées

## AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS  
BÊTE À FEU

70 / 50.9°



RHUMS  
LA PERLE

70 / 54.5°



RHUMS  
LA PERLE FINE

70 / 67.5°



RHUMS  
LA PERLE RARE  
CANNE ROSEAU (BIO)

70 / 54.1°