

La Perle

FRANCE

MARTINIQUE



70 · 54.5°

Distillerie A1710

INFOS TECHNIQUES

- Rhum blanc agricole
- 100% pur jus de canne
- Fermentation longue : cinq à sept jours
- Distillation dans un alambic charentais hybridé d'une colonne

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Floral - Canne à sucre, agrumes, miel, fruits exotiques

BOUCHE | Ronde - Papaye, banane cuite, lychee

FINALE | Puissante - Canne à sucre, embrun marin

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
BÊTE À FEU

70 / 50.9°



RHUMS
LA PERLE FINE

70 / 67.5°



RHUMS
LA PERLE RARE
CANNE ROSEAU (BIO)

70 / 54.1°



RHUMS
CHEVAL BONDIEU

70 / 51.5°