

Renaissance

FRANCE

MARTINIQUE



70 · 52°

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
- Vieilli quelques jours en fûts de chêne

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Complexe - Canne à sucre fraîche, fleur d'oranger, meringue

BOUCHE | Soyeuse - Canne à sucre, fleur, vanille

FINALE | Gourmande - Toastée

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°