

Rhum Ambré



DEPUIS 1910 • A MARIE-GALANTE

Rhum Ambré

Rhum agricole, couleur paille, ramené à 50% vol, élevé sous bois noble, fût de chêne, soutiré avant les trois ans requis pour un rhum vieux. Il est issu d'une sélection pour offrir un sage compromis entre le rhum blanc et le rhum vieux.

Nez : En première impression, les caractéristiques sont celles d'une jeune eau-de-vie. Complexité, sur fond de canne à sucre, associée à des notes florales contribuent à sa finesse.

Bouche : Vivacité avec ses notes de bois neuf enveloppé de pain brioché.

Finale : Rondeur vanillé.

Disponibilité :

- 50 cl - 50% vol.



Fabriqué et mis en bouteille à la distillerie Bielle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération