

Distillerie  
**REIMONENQ**  
DEPUIS 1916  
**RHUM AMBRE**



**Spécial Cocktail**

40°vol. 70 cl / cubi 2 L



Vieilli **2 ans** en fût de chêne

Au nez, des notes de cire, d'huile essentielle de térébenthine, de thé noir aux épices et de tabamel.

Bouche gourmande aux notes de fruits exotiques et fruits rouges, finale ronde et sapide.

Ce rhum ambré permet de concocter de savoureux cocktails et parfume vos mers culinaires.

Idéal pour le ti-punch, cocktails, et atelier culinaire