

LA Perle

RHUM EXTRAORDINAIRE

Méthode de distillation :

Alambic hybridé d'une colonne

Volume:

70 cl

TAV :

54,5 % Vol



UN RHUM BLANC PAYSAN, PUR JUS DE CANNE

La Perle est un rhum blanc pur jus de canne distillé en alambic de cuivre au terme d'une fermentation de cinq jours.

Sa robe lumineuse et brillante s'accroche aux parois du verre, signe d'une grande structure.

Au nez, une note de fleur de canne, d'agrumes, et de miel accompagne en finesse le passage de fruits exotiques comme le lychee et la goyave.

Au palais, la saveur du sucre de canne est relayée par des arômes de papaye et de banane cuite. Une légère note iodée équilibrée perpétue notre proximité avec l'océan Atlantique.

Un rhum exceptionnel et naturellement doux, riche d'une grande variété de saveurs qui s'exprime à travers l'étonnante longueur en bouche.