

DRINKS.

Reimonenq Rhum Vieux 9 ans Cuvée Prestige Décanteur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100245
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guadeloupe
Région	Sainte-Rose
Embouteilleur	Distillerie Reimonenq Bellevue 97 115 Ste Rose 115 Ste Rose Guadeloupe
Marque	Reimonenq
Type	Rhum Agricole (à partir de jus de canne à sucre frais)
L'âge	9 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Un rhum complexe et doux, avec des arômes de fruits secs, de canne à sucre fraîche, de cannelle, de bois de cèdre, ainsi que de vanille subtile.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stocké en fûts de chêne, doublement distillé
Honneurs	Concours Général Agricole de Paris 2006: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



L'emballage mit Verpackung

Description

La Guadeloupe est une petite île des Caraïbes administrée par la France. Elle est beaucoup moins connue que la Barbade et la Jamaïque pour la production de rhum. Néanmoins, elle produit également du rhum de qualité. Une distillerie bien connue et très appréciée en Guadeloupe est la distillerie Reimonenq, qui produit depuis 1916 du rhum, récompensé à de nombreuses reprises, dont la Reimonenq Cuvée Prestige. Ce rhum est fermenté à partir de pur jus de canne à sucre et distillé à deux reprises dans un alambic à colonne, avant de mûrir en fûts de chêne sous le soleil des Caraïbes. Cela rend ce rhum de neuf ans d'âge relativement doux et il est préférable de le servir pur.