

DRINKS.

Clément Canne Bleue 2020 Anniversaire Rhum Blanc Agricole 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500200
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Martinique
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Rhum Agricole
L'usage	Pur ou pour des cocktails exclusifs à base de rhum
Dégustation	Révèle des arômes de canne à sucre fraîche, d'agrumes, de fleur d'oranger, de poivre, de cannelle, d'anis, de tisane et de tabac vert.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir du jus fraîchement pressé de la canne à sucre bleue (année de récolte 2020)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	2020



Description

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, la Martinique était la source de la meilleure qualité de sucre pour l'Europe et était considérée comme l'épicentre de tout le commerce du sucre dans les Caraïbes. Lorsque la grande crise du sucre éclate sur l'île en 1883, la situation change brusquement. Mais Homère Clément, maire du François, a une idée : en 1887, il rachète l'exploitation de canne à sucre en faillite de son village, le Domaine de l'Acajou, et commence à presser un jus naturel des plantes à haute tige et à en distiller le rhum à son tour. Depuis lors, les rhums renommés de Clément sont produits selon les règles héritées de Homère Clément.

Le rhum Clément Canne Bleue est créé dans la distillerie Simon, sur la côte est de la Martinique, à partir d'une variante appelée "canne à sucre bleue". Avec les éditions spéciales annuelles, la maison imite la production de vins par millésime et en quantités limitées. Comme le premier rhum millésimé est arrivé sur le marché juste à temps pour le nouveau millénaire, le Canne Bleue 2020 joue un rôle particulièrement important en tant que rhum anniversaire. Le rhum blanc peut être dégusté en solo, mais il est également idéal pour des cocktails plus sophistiqués, comme le Ti Punch, typique de la région, avec du citron vert, du sucre de canne et de la glace.