

# DRINKS.

## Clairin Communal Rum 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703395
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Haïti
Embouteilleur	Speciality Brands Limited Elixir House Whitby Avenue, Park Royal London NW10 7SF United Kingdom
Marque	Clairin Communal
Type	Rhum Agricole
L'usage	de préférence pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Avec une note vanillée crémeuse et limpide, ainsi que des fruits légers (poires notamment), des fleurs, de sucre de canne, des arômes verdâtres, ainsi qu'un soupçon d'épices piquantes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de rhums non affinés, provenant de quatre communes; fermentation spontanée avec des levures naturelles; non filtré
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



## Description

Haïti n'est souvent connu que comme un pays pauvre en proie à des troubles et à des catastrophes naturelles. Mais en tant qu'État des Caraïbes au passé colonial mouvementé, Haïti est également riche en plantations de canne à sucre. La canne à sucre est cultivée à grande échelle depuis le 16ème siècle - la "faute" en revient aux Espagnols. Dans les distilleries locales, cependant, on ne produit pas de rhum de mélasse typique, mais du "Clairin". Ce type de rhum est composé de jus de canne à sucre fraîchement pressé (semblable au Rhum Agricole) et se caractérise par son aspect rustique et artisanal (semblable au Mezcal). Typiquement, le Clairin est un distillat non affiné avec un pourcentage d'alcool élevé et de nombreuses impuretés. La plupart des rhums Clairin, qui demeurent à l'intérieur des frontières du pays, ne survivraient même pas aux contrôles locaux - mais bien sûr, il existe aussi quelques produits épurés qui s'exportent dans le monde. C'est également le cas du Clairin Communal Rum. Ce rhum passionnant et inhabituel, provenant de quatre communes différentes, séduit par sa haute qualité, grâce à une production artisanale soignée. Il est produit par fermentation spontanée avec des levures naturelles, qui sont obtenues par contact avec l'air ambiant. Il est distillé dans de petits alambics en cuivre dans les communes de Cavaillon, Barraderes, Pignon et St-Michel-de-l'Attalaye. Par ailleurs, aucune technique de filtration n'est utilisée. Étant donné que la canne à sucre est cultivée sans herbicides ni pesticides, il ne devrait y avoir aucune préoccupation écologique. L'assemblage séduit par ses notes de fleurs légères, son jus de canne à sucre frais, ses amandes, ses poires, ses nectarines, beaucoup de vanille et une légère touche de piment vert et de poivre blanc.