

DRINKS.

Damoiseau Blanc Rum 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 910075 |
| Alcool | 50% |
| Contenu | 100cl |
| Pays | Guadeloupe |
| Région | Moule |
| Embouteilleur | Rhum Damoiseau, Lieu Dit Bellevue Le Moule, 97160, Guadeloupe |
| Marque | Damoiseau |
| Type | Rhum Agricole |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails |
| Dégustation | Nez: fruité. Bouche: fruits exotiques et une légère douceur. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | Rhum Agricole, stocké de trois à six mois en fûts de bois. |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



Description

La Guadeloupe est un groupe de neuf îles des petites Antilles et appartient à la France et donc également à l'Union européenne. Outre le tourisme et l'industrie légère, l'agriculture est l'un des

secteurs les plus importants de l'économie de l'île. Les principales cultures sont la canne à sucre, qui est utilisée non seulement pour la production de sucre de canne, mais aussi pour la production de rhum. Le rhum Damoiseau Blanc est fabriqué par la distillerie Bellevue, achetée par Damoiseau en 1942 et qui produit encore du rhum aujourd'hui. Une partie de la canne à sucre nécessaire est coupée à la main, tandis que l'autre partie provient du restant de l'île. Après la distillation, le rhum Blanc est stocké pendant trois à six mois dans des fûts en bois avec un pourcentage d'alcool d'environ 70 %. Après la phase de maturation, la teneur en alcool est réduite grâce à l'ajout d'eau. Grâce à ses arômes fruités et ses notes légèrement sucrées, il convient comme base pour différents cocktails.