

# DRINKS.

## Dzama Vieux 6 Years 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDZ60700
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Madagascar
Région	Tananarive
Embouteilleur	Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angararangana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR
Marque	Dzama
Type	Rhum de mélasse
L'âge	6 ans
L'usage	Pur ou pour une variété de cocktails à base de rhum
Dégustation	Nez: avec des notes fumées-fruitées, en plus de l'odeur de la mélasse. Bouche: ces notes continuent et on peut déguster des ananas, de la noix de coco et du chêne épicé. Finale: longue et fruitée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mûrit en fûts français du Limousin.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



## **Description**

Le rhum Dzama provient de la célèbre distillerie Dzamandzar. La place Dzamandzar est située sur l'une des plus belles îles de Madagascar, sur Nosy Be. Toute l'île est fortement influencée par les plantations de canne à sucre. Des champs succulents verts remplis de canne à sucre pour les rhums Dzama s'étendent à perte de vue. La distillerie a sa propre fabrique de sucre. Cela permet de pouvoir constamment contrôler et optimiser la qualité, perpétuant ainsi la tradition historique de lier le sucre au rhum. Le rhum Dzama Vieux 6 Years est un rhum doré, vieilli en fûts de chêne français depuis au moins six ans, avec des arômes de canne à sucre fraîche et de fruits mûrs. Il est livré dans un petit sac en lin, supposé être le sac traditionnel pour le transport du sucre.