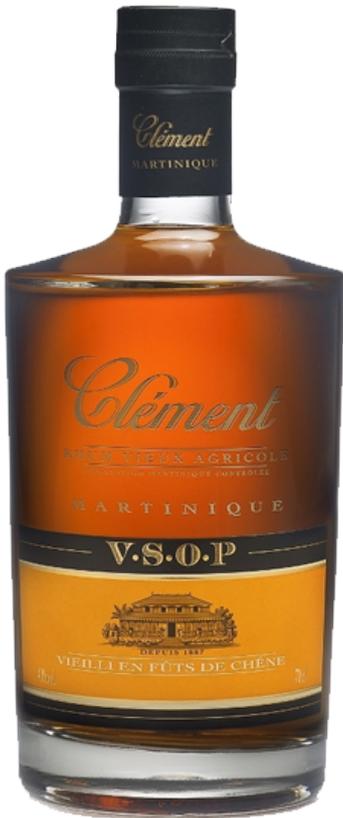


RHUM VIEUX V.S.O.P.

Clément
— RHUM —



Desde 1887, la producción de los rones de Clément se ha llevado a cabo siguiendo las tradiciones ancestrales heredadas de Homère y Charles Clément.

Este ron ha envejecido pacientemente en barricas de roble un mínimo de 4 años . El ron envejece elegantemente y obtiene su gran complejidad con el uso alternativo de barricas nuevas de roble francés y barricas de Bourbon La crianza es estática en vez de en solera lo que asegura la vejez del producto, una rareza en España.

Productor:	Clément - Rhum Martinique
Denominación:	Appellation Martinique Contrôlée
Origen:	Francia / Martinique
Graduación:	40 °
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Caña de azúcar
Crianza:	Estática
Tipo de barrica:	Roble
Modo de servicio:	Como todos los viejos rones se aprecia mejor solo, servido a temperatura ambiente y en copa balón.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Ron agrícola

PUNTUACIONES

Rum Master 2015: Madalla de Plata

NOTAS DE CATA

De un bello color caoba completamente natural, rico en aromas (cacao tostado y especias), se revela armonioso y goloso en boca. Sensación de frutos secos tostados, avellanas, nota torrefacta y a regaliz.