



RHUM BLANC BIO

Notre rhum blanc biologique à base de mélasse est issu d'une double distillation. Fermenté, distillé et embouteillé sur place, ce rhum aux arômes fruités de banane flambée vous étonnera par son nez intense et sa belle longueur en bouche.

A SERVIR EN TI PUNCH, DEGUSTATION : 44%



RHUM COEUR DE CHAUFFE "EDITION LIMITEE"

Mélasse du Laos, doublement distillée pour conserver exclusivement le cœur de chauffe. Le rhum séjourne ensuite dans des cuves inox afin de s'oxygéner.

La puissance et l'arôme du nez de ce rhum vous feront vibrer par son exotisme !

A SERVIR EN TI PUNCH, DEGUSTATION : 61.8%



RHUM AMBRÉ BIO FUT DE SHERRY

Affiné dans un fût de sherry pendant plusieurs mois. Ce rhum bio d'exception relativement puissant saura vous surprendre par ses arômes de fruits secs et vanille ainsi qu'un léger goût boisé en bouche.

A SERVIR EN COCKTAILS / DIGESTIF / APERITIF : 42%



RHUM EPICE BIO

Nous avons sélectionné méticuleusement 5 épices biologiques de vanille, cannelle, noix de muscade, poivre, clous de girofle en y ajoutant un soupçon de caramel. Macéré et affiné pendant plusieurs mois, on retrouve de la rondeur en bouche et une multitude d'arômes.

A SERVIR EN DIGESTIF : 40%



RHUM ARRANGE CITRON-GINGEMBRE-VANILLE BIO

Notre rhum arrangé est une macération de citron, gingembre, nous réutilisons également les gousses de vanilles utilisées dans l'épicé. Ce rhum arrangé a base de notre rhum blanc est à boire très frais.

A BOIRE TRÈS FRAIS ! : 32%



COFFRET DEGUSTATION 3X20CL

Notre coffret dégustation de rhum biologique est le cadeau idéal pour faire plaisir ou se faire plaisir ! il comporte une bouteille de 20cl de nos rhums Blanc, Ambré, Epicé.