RHUM J.M TERROIR VOLCANIQUE RHUM VIEUX AGRICOLE 43° 70CL



70cl

Fabricant
Rhum J.M

Titre alcoométrique
43 %

Processus de fabrication
La base du Rhum J.M. Terroir Volcanique est la canne à sucre de haute qualité cultivée dans les propres plantations de la distillerie Rhum J.M. dans les collines de la Martinique. Le terroir volcanique de l'île, riche en minéraux, confère à la canne à sucre une intensité de goût particulière. La canne à sucre est récoltée avec soin afin d'utiliser les tiges les plus mûres et les plus juteuses. La distillation du Rhum J.M. Terroir Volcanique se fait dans des alambics traditionnels en cuivre. Ces alambics en cuivre sont un élément essentiel de la distillerie et jouent un rôle crucial dans le maintien de la qualité et du caractère du rhum. Le processus de distillation lent permet de capturer et d'amplifier délicatement les arômes du jus de canne à sucre. L'alcool distillé, également appelé "cour de chauffe", est collecté et sélectionné en différents lots.

54.90
(y compris la TVA)