

Clément Bana Canne French 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

3107460005723

Kód produktu

RU002853

Tento nový likér je směsí nestárnutého rumu Agricole, sirupu z cukrové třtiny a přírodního banánového extraktu vyrobeného z banánů pěstovaných v Habitation Clément. Tento banánový extrakt byl vyvinut speciálně pro Clément na Martiniku pomocí inovativních technik extrakce s nízkou energií.

Clémenthouse, zakotvený na Martiniku od roku 1887, ztělesňuje dokonalost zemědělského rumu. Jejich likér Clément Bana Cane se vyrábí z bílých a starých rumů z Domaine de l'Acajou, kde čerstvý banán a další přírodní příchutě pečlivě prostupují rumem.

Tento jedinečný likér představuje vyvážené spojení mezi bílými a starými rумы, obohacené o maceraci přírodních aromat místních banánů. Jeho intenzivní vůně odhaluje velkorysé tóny čerstvého banánu, jemně vylepšené sladkým kořením, jako je badyán. Na patře vykvétá ovocná sladkost na základu bohatém na oloupaný banán, s pikantním a rostlinným nádechem, který přináší svůdnou svěžest. Přetrvávající závěr připomíná právě nakousnutý banán a zanechává okouzující a exotickou vzpomínku.

Clément Bana Cane, ideální do koktejlů nebo čisté chuti, svádí svou jemnou rovnováhou mezi intenzitou a kulatostí.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Clément Bana Canne French 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Habitation Clément sídlí v Le François na Martiniku. Továrnu na rum založil Homere Clément v roce 1887, když koupil panství na vrcholu cukrové krize. V té době byl Homere Clément velmi oblíbeným členem martinické komunity a starostou Le François. Koupil prestižní cukrovou plantáž známou jako Domaine de l'Acajou. Tato usedlost o rozloze 43 akrů byla považována za jednu z nejlepších cukrových plantáží na ostrově Martinik. Ale protože byl chycen v chudé a stagnující cukrové ekonomice, byl bohužel donucen k bankrotu. Homere Clément provedl potřebné investice a přeměnil jeden z nejprestižnějších cukrovarů na světového producenta Rhum Agricole. Přivedl pěstitele zpět na pole, aby znovu sklídili cukrovou třtinu, ale ne rafinovali cukr. Jeho myšlenkou bylo vylisovat cukrovou třtinu vypěstovanou na jeho kvalitním panství a extrahovat aromatickou a chutnou šťávu z cukrové třtiny od prvního lisování až po destilaci čistého rumu. Homer, inspirován skvělými eaux-de-vie, které objevil během studií v mládí v Paříži, napodobil palírny velkých Armagnaců z jihozápadní Francie, aby zdokonalil svůj způsob výroby rumu, dnes známý jako Rhum Agricole. Po smrti Charlese Clémenta, jeho syna, dům koupili George-Louis a Jean-José Clémentovi, poté v roce 1986 GBH, která jej vlastní dodnes. Lihovar je nyní uzavřen a přeměněn na muzeum, Rum Clément se destiluje v palírně Simon Distillery ve François, pár kilometrů odtud, a poté zraje ve sklepích Clément.

Hlavní parametry

| | |
|-------------|--|
| Značka | Clément |
| Druh | likér na bázi destilátu z cukrové třtiny |
| Detail | ochucený třtinový destilát |
| Příchuť | Banány |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 25,00 % |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | likér |
| Výrobce | Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |