

Clément

— R H U M —



Très Vieux Millésime 2002

-Rhum Agricole-



Herstellung/ Facts	Dieser Rhum Agricole reifte 15 Jahre ausschließlich in Bourbon-Fässern. Seine nüchterne und sachliche Ausstattung erinnert an Noblesse und Charakter: Einfachheit in seiner vollkommenen Herrlichkeit! Verpackt in einer Holzkiste, begeistert er den Gaumen von Ästheten, Sammlern und Kennern.
Bouquet	Der Millésime 2002 ist reich und komplex zugleich. Zunächst präsentiert er in der Nase stark geröstete Noten von Schokolade und Kaffee, begleitet von Butter und Vanille. Ebenfalls verwöhnt er mit angenehmen Noten von Mocha. Zum Ende zeigen sich noch süßliche Nuancen von Feige und Datteln, Lebkuchen und Honig.
Gaumen	Am Gaumen entwickeln sich kräftige rauchige und fruchtige Noten. Verlängert wird der Genuss durch delikate, holzige Aromen, die an eine Schachtel erinnern.

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510041	70 cl	42%	3107460005594	3107468005600



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
 office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland