

Clément

— R H U M —



Vieux XO

-Rhum Agricole-



Herstellung/ Facts	Dieser Rhum reift zunächst einige Jahre in neuen Limousin-Eiche-Fässern und danach noch 5 Jahre in Bourbon-Fässern im historischen Keller der Habitation Clément. Das Double-Ageing verleiht ihm die eindrucksvolle Eleganz und Vielschichtigkeit der Aromen.
Bouquet	In der Nase süße Aromen von braunem Zucker, getrockneten Früchten, Datteln, Dörripflaumen und Gebäck.
Gaumen	Am Gaumen sehr weich und geschmeidig, die Aromen des Bouquets werden auch hier deutlich, sowie Eichenholz. Ein langes Finish mit Lebkuchen und Mokka.

Artikel-Nr.	Fl. - Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510020	70 cl	42%	3107460004535	3107460004580



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