

NEISSON

RHUM BLANC AGRICOLE - AOC MARTINIQUE

FICHE TECHNIQUE

Origine	Le Carbet, Martinique
Distillerie	Distillerie Neisson (Indépendante)
Matière Première	Pur jus de canne à sucre (Canne Bleue, etc.)
Degré	52,5% Vol. (ou 50%)
Distillation	Colonne en cuivre Savalle

L'EXCELLENCE DU TERROIR

Située au pied de la Montagne Pelée, la distillerie Neisson bénéficie d'un microclimat sec et d'un sol volcanique unique. Ce rhum blanc est le fruit d'une fermentation longue et d'un repos méticuleux en cuve, ce qui lui confère une complexité et une rondeur inégalées dans le monde des rhums blancs.

DÉGUSTATION

NEZ : Canne fraîche intense, agrumes (limette), notes florales et poivre gris.

BOUCHE : Attaque grasse, riche et équilibrée. Notes de réglisse, de miel et de canne sucrée.

FINALE : D'une longueur exceptionnelle sur le zeste de citron vert et le fruit.

CONSEILS DU CAVISTE

Incontournable en Ti-Punch traditionnel (sucre, citron, rhum). Pour les amateurs de spiritueux purs, il se déguste également tel quel pour apprécier la pureté du travail de distillation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Distillerie Neisson - Le Carbet, Martinique.