

# Clément

R H U M

Depuis 1887, l'élaboration du prestigieux Rhum Clément se fait dans la plus pure tradition et selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément. Le Rhum agricole Clément est produit à partir de la distillation directe du pur jus de canne et dans le strict respect des nouvelles règles d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Martinique).



**MILLESIME 1952**

70cl • 44°

Ce rhum d'exception, plus vieux millésime de la Maison Clément, est l'un des derniers vestiges d'une époque révolue... Embouteillé en 1991 en quantité très limitée dans des bouteilles soigneusement numérotées, ce rhum a vieilli patiemment pendant près de 30 années en fût de chêne avant de reposer pendant 10 ans dans des foudres de bois à l'Habitation Clément.

Tout en subtilité, ce rhum vous séduira par son nez généreux et sa bouche particulièrement ronde et soyeuse. Parmi l'extraordinaire palette d'arômes qui se dégagent, nous noterons la présence de délicates notes de fleurs, de miel et d'épices auxquelles viennent s'ajouter des arômes de figes, de pruneaux et de bois.

Rhum rare pour des moments rares, nous vous invitons à déguster ce millésime en digestif dans un verre tulipe afin de profiter pleinement de toute sa complexité.

