



MANA'O RHUM ESB BIO

70cl, 48,5%, Carton de 6 bouteilles.

**Un rhum naturellement vrai.
Frais, subtilement Boisé et Équilibré.**



Matière Première :

Pur jus de canne première presse, issu de variétés ancestrales certifiées AB situées sur les plateaux de la presqu'île de Tahiti et de l'île de Tahaa.



Fabrication :

Le jus de canne est extrait rapidement après la coupe, puis fermenté quelques jours avant d'être distillé. Il est élevé pendant 12 mois sur l'île de Tahiti. Vieillessement tropical intégral en ex-fût de Cognac et d'Armagnac.



Conseil de dégustation



Moment : Rhum de dégustation en apéritif ou digestif.



Nez : Canne fraîche, notes miellées, légèrement boisées puis parfum d'agrumes confiturés.



Bouche : Ronde et vivace grâce à des arômes floraux, fruités et vanillés.



Finale : Longue et séduisante grâce à sa fraîcheur et son boisé.

Et pour en savoir un peu plus sur Mana'o....

Fabrice Baffou relance en Polynésie la culture de cannes ancestrales et indigènes, cultivées biologiquement à Tahiti, Tahaa et Rangiroa. Pressé quelques minutes après la récolte, le jus fermente puis est distillé à Tahiti, à la distillerie Mana'o. Depuis 2015, ses rhums artisanaux célèbrent les terroirs polynésiens. Blancs, vieux ou maturés en amphore, ils expriment toute la richesse et la singularité de ces cannes d'exception

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr