



MANA'O
TAHITI

RHUM BLANC PUR JUS DE CANNE Bio

NATUREL, PUR, PUISSANT



« Mana'o : pensée et Ha'Amanao : se souvenir »

Une aromatique de ti-punch à lui tout seul

En 2010, Fabrice Baffou et Sébastien Thépenier décident de relancer en Polynésie une production de canne à sucre et un rhum agricole de très haute qualité. Après plusieurs années de recherches, ils sélectionnent cinq variétés ancestrales et indigènes. Ils en démarrent la culture, biologique, sur les terres les plus propices, à Tahaa, Rangiroa et sur la presqu'île de Tahiti. Le jus de canne est extrait, sans ajout d'eau, quelques minutes après la coupe, à proximité du champ. Il est ensuite fermenté pendant quelques jours avant d'être envoyé à Tahiti où il est distillé. Le premier rhum a été commercialisé en 2015. Les rhums de dégustation Mana'o Tahiti sont le fruit de ces années de travail, alliant respect de la tradition et modernité. Le nom Mana'o résonne comme un hommage à ces cannes à sucre exceptionnelles.



Matières Premières :	Pur jus de canne première presse. Cannes à sucre de variétés ancestrales certifiées AB, de plantations situées sur les plateaux de la presqu'île de Tahiti et de l'île de Tahaa.
Alambic :	Discontinu Holstein 3 000l
Fabrication :	Le jus de canne est extrait rapidement après la coupe, puis est fermenté quelques jours avant d'être distillé.
TAV :	50%
Dégustation :	Robe limpide et cristalline. Un nez enjôleur : la canne dans toute sa fraîcheur, croquante, verte et divine, qui gagne en amertume en s'aérant, brassant des parfums de fleurs blanches, de citron vert, de truffe. Doux et affûté en bouche, le jus se gorge de canne sucrée et de fruits blancs, équilibré de notes herbacées, et d'une amertume d'amande amère. Finale sèche et délicate.
Moment :	Rhum d'accord à l'apéritif, en dessert (fruit, glace), ou en cocktail simple : ti-punch ou avec un trait de jus de citron ou de mangue.
Date :	2017
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

