



RHUM BLANC RANGIROA
PUR JUS DE CANNE Bio

NATUREL, PUR, DÉLICAT



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

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 l'atoll de Rangiroa.
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 :	48.5%
Dégustation :	Robe cristalline. Nez fin et chaleureux où dominent des arômes de canne fraîche, de fleurs blanches avec une légère note terreuse sur la truffe. On distingue des notes minérales. Suave en bouche, le jus se gorge de canne sucrée et de fruits blancs, fin et complexe. Très belle finale marquée par une grande persistance aromatique.
Moment :	Rhum d'accord à l'apéritif, ou avec une écorce de citron vert.
Date :	2019
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

