



MANA'O  
TAHITI

RHUM BLANC RANGIROA  
PUR JUS DE CANNE Bio



NATUREL, PUR, DÉLICAT

En 2010, Fabrice Baffou décide de relancer en Polynésie la culture de canne, dans l'optique de produire un rhum agricole de très haute qualité. Après des années de recherches, plusieurs variétés ancestrales et indigènes sont sélectionnées et une culture biologique de cannes débute sur les terres des îles de Tahiti, Tahaa et la barrière de corail de l'atoll de Rangiroa.

Le jus de canne est extrait en une seule presse, 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 dans la distillerie Mana'o. Le premier rhum a été commercialisé en 2015. Les rhums de dégustation Mana'o Tahiti sont le fruit de ces années de travail artisanal, alliant respect de la tradition et modernité.

La gamme **Héritage**, composée des références Mana'o Tahiti Rhum Blanc Bio et Mana'o Tahiti Rhum Brun Bio, est la quintessence de ce travail. Les distillats rassemblent les différentes variétés de cannes récoltées sur les trois exploitations.

La gamme **Terroir** met quant à elle en exergue la magnificence des parcelles cultivées. Les rhums Mana'o Blanc Rangiroa (motu corallien, terroir calcaire) et Blanc Marquises (île haute, terroir volcanique et basaltique) subliment la particularité de nos parcelles.

La gamme **Collection** est l'aboutissement du travail de chai de Mana'o. La première référence disponible en métropole est Mana'o Rhum Blanc Amphore, mûré en amphore de 320L pendant 18 mois. Depuis 2025, Mana'o Vieux est disponible, après un vieillissement de 3 à 4 ans en ex-fût de bourbon, armagnac, cognac et Mana'o ESB.

Le nom Mana'o - MANA'O : *pensée* et HA'AMANA'O : *se souvenir* - résonne comme un hommage à ces cannes exceptionnelles.



<b>Matières Premières :</b>	Pur jus de canne première presse. Cannes à sucre de variétés ancestrales certifiées AB, de plantations situées sur l'atoll de Rangiroa.
<b>Alambic :</b>	Discontin Holstein 3 000l
<b>Fabrication :</b>	Le jus de canne est extrait rapidement après la coupe, puis est fermenté quelques jours avant d'être distillé.
<b>TAV :</b>	48.5%
<b>Dégustation :</b>	<b>Robe</b> cristalline. <b>Nez</b> 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 <b>bouche</b> , le jus se gorge de canne sucrée et de fruits blancs, fin et complexe. Très belle <b>finale</b> marquée par une grande persistance aromatique.
<b>Moment :</b>	Rhum d'accord à l'apéritif, ou avec une écorce de citron vert.
<b>Bouteille :</b>	70cl
<b>Conditionnement :</b>	carton de 6
<b>Étui :</b>	oui