

## RHUM BLANC MARQUISES 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.

Cette nouvelle cuvée exceptionnelle provient d'une terre de légende, l'île de Nuku Hiva aux Marquises. Ce rhum de terroir parcellaire vous transportera au cœur des légendes et traditions de cette terre.

Matières Premières :

Pur jus de canne première presse. Cannes à sucre de

variétés ancestrales certifiées AB, de plantations situées

sur les Marquises.

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**: 53%

Dégustation :

Robe cristalline.

Nez explosif s'ouvrant sur un bouquet d'aromatique végétal puis évolue vers des notes persistantes de réglisse et de

truffe blanche.

Bouche présentant une belle longueur et exprimant la puissance du « Mana » des terres légendaires

marquisiennes, en totale adéquation avec le nez.

Très belle finale marquée par une grande persistance

aromatique mentholée.

Moment:

Rhum d'accord à l'apéritif, ou avec une écorce de citron

vert.

Date:

2025

Bouteille :

70cl

Conditionnement :

carton de 6

Étui

oui

