



A. ROBOREL DE CLIMENS – France

ROBO RUM AFFINAGE BANUYLS

Fruité, Gourmand, Oxydatif

Un joli rhum pur jus de canne facile à déguster !

A. Roborel De Climens a été créé en 2018 par Aymeric Roborel de Climens, un œnologue bordelais, avec une idée simple en tête : **créer des whiskies aux accents vignerons**. Sa méthode et sa signature : **des single malts affinés en fût de vin mono-cépage** afin que chaque cuvée reflète le terroir et le cépage dont proviennent les barriques. Une idée aussi simple que géniale qui a lui ouvert les portes du succès.

La gamme de Robo Rum by ARC propose des rhums pur jus de canne à sucre soigneusement élevés avec bon rapport qualité/prix pour les amateurs de ces spiritueux ou les nouveaux consommateurs. Robo Rhum Affiance Banuyls est l'expression « rhum » du projet A. Roborel de Climens, pensée comme un pont entre le terroir tropical de la canne et l'art du fût à la française. Cette référence pur jus vise à révéler la fraîcheur et la typicité du jus de canne, mise en valeur par des élevages et finitions



Matières Premières :	Rhum pur jus de l'Île Maurice.
Fabrication :	Élevé en France dans des fûts de chêne français puis des fûts de Cognac pendant 24 mois. Robo Rum Affinage Banuyls est ensuite affiné pendant 8 mois en ex-fût de Banuyls pendant 8 mois.
TAV :	48 % vol.
Dégustation :	Robe : Dorée Nez : miel, raisins secs, gâteau, caramel, complété d'un fond vanillé/boisé Bouche : riche, gourmande, notes de fruits confits et épices douces ; finale longue, ronde et légèrement oxydative, mêlant douceur du banyuls et structure du rhum Finale : gourmande
Moment :	Apéritif. Pur ou en cocktail.
Bouteille :	70 cl.
Conditionnement :	Carton de 6.
Étui :	Oui.

