



ARC (A.ROBOREL DE CLIMENS) ROBO RUM PURE MELASSE

70cl, 40%, Carton de 6 bouteilles

**Un joli rhum pur jus de canne facile à déguster !
Fruité, Intense et Élégant.**



Matière Première :

Rhum de mélasse de l'Île Maurice.



Fabrication :

Élevé en France dans des fûts de chêne français puis des fûts de Cognac pendant 24 mois. Robo Pure Melasse est ensuite affiné pendant 8-10 mois en ex-fût de vin blanc sec et liqueux pendant 8-10 mois.



Conseil de dégustation



Moment : Pur en apéritif ou en cocktail



Nez: Fruits frais et exotiques et agrumes.



Bouche : Ronde et souple, fruitée grâce à de la banane, orange amère et mangue avec une présence de vanille.



Finale: Gourmande avec une légère amertume d'agrumes.

Et pour en savoir un peu plus sur ARC...

Créée en 2018 par l'œnologue bordelais Aymeric Roborel de Climens, la marque imagine des single malts français aux accents vignerons, affinés en fûts de vin monocépage. Depuis ses débuts, il travaille en collaboration avec la distillerie Hepp, qui a aujourd'hui repris la marque. A. Roborel de Climens se distingue par une signature œnologique précise, une belle lisibilité aromatique et une approche premium fondée sur le terroir, la traçabilité et le savoir-faire français.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr