

ROBO RUM SINGLE ESTATE

Fruité, Élégant, Intense

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 Single Estate 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 Single Estate est ensuite affiné pendant 8 mois en ex-fût de vin blanc sec et liquoreux

pendant 8 mois.

TAV: 45 % vol.

Dégustation : Robe : Dorée

Nez: fruits frais et exotiques,

agrumes, notes florales

Bouche: ronde et souple, fruitée (banane, mangue, orange amère) avec une présence douce de vanille et d'épices légères ; l'affinage vinicole apporte une

dimension gourmande

Finale: nette, plutôt gourmande, avec une légère amertume

d'agrumes

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille: 70 cl.

Conditionnement: Carton de 6.

Étui : Oui.

