



ROBO RUM PURE MELASSE

Fruité, Gourmand, Rond

Un joli rhum traditionnel 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 Pure Melasse 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 vise à révéler la gourmandise de la canne, mise en valeur par des élevages et finitions



Matières Premières : 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 Rum Pure Melasse est ensuite affiné pendant 8 à 10 mois en ex-fût de vin blanc sec et liquoreux.

TAV : 40 % vol.

Dégustation :
Robe : Jaune d'or
Nez : fruits exotiques et agrumes
Bouche : ronde et souple, fruitée (banane, mangue, orange amère) avec une présence douce de vanille.
Finale : Gourmande, avec une légère amertume d'agrumes

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Oui.

