MANA'O

RHUM BLANC AMPHORE

70cl, 54,2%, Carton de 6 bouteilles.

La pureté du rhum, façonnée par le temps.
Naturel, Pur et Délicat.

Matière Première :

Pur jus de canne première presse. Une variété de canne à sucre ancestrale (To'Ute) de Tahaa et une canne rouge à reflet vert de Rangiroa certifiées AB.

Fabrication :

Le jus de canne est extrait rapidement après la coupe, puis fermenté quelques jours avant d'être distillé. Ce rhum blanc est ensuite vieilli pendant 18 mois dans une amphore en argile de 320L, fabriquée par la maison italienne Tava.



Conseil de dégustation

Moment : Rhum d'accord à l'apéritif ou en dégustation.

Nez: Structure végétale puis notes de caramel beurre salée.

Bouche : Très fine avec des notes fleuries, végétales puis exotiques.

Finale: Longue et savoureuse avec les notes aromatiques de la canne.

Et pour en savoir un peu plus sur Mana'o....

Fabrice Baffou relance en Polynésie la culture de cannes ancestrales et indigènes, cultivées biologiquement à Tahiti, Tahaa et Rangiroa. Pressé quelques minutes après la récolte, le jus fermente puis est distillé à Tahiti, à la distillerie Mana'o. Depuis 2015, ses rhums artisanaux célèbrent les terroirs polynésiens. Blancs, vieux ou maturés en amphore, ils expriment toute la richesse et la singularité de ces cannes d'exception

www.free-spirits.fr

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.