



CLÉMENT XO

Plantation CLÉMENT

Lorsque le Docteur Homère Clément achète l'Habitation Acajou, c'est pour la transformer en plantation de canne à sucre, afin de fournir l'usine centrale. Néanmoins, en 1917, il renoue avec la tradition de la maison en réinstallant sa distillerie. Au départ, les produits étaient commercialisés sous la marque.



MARTINIQUE /

Dès le XVII^e siècle, le rhum est un alcool de canne produit en Martinique qui est connu sous les noms de "Tafia", "Guildive" et "Tue Diable". Le rhum "z'habitant" est né. Il est aujourd'hui appelé rhum agricole. Les producteurs martiniquais ont été les premiers à obtenir un label.

La Martinique produit l'un des meilleurs rhums agricoles du monde et possède aujourd'hui une réputation internationale ! Issus de pur jus de canne à sucre, ces rhums – qu'ils soient blancs, dorés ou bruns – exhalent de subtils arômes et expriment de riches saveurs. L'attribution, en 1996, par la législation française de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) aux terroirs de la Martinique est venue consacrer un savoir-faire exceptionnel dans cette classe de rhum.

Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.



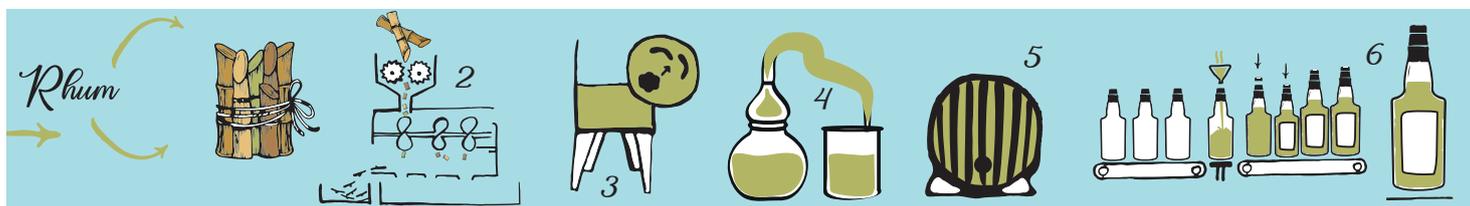
Fiche Technique / XO

Le rhum Clément XO provient d'un assemblage de rhums Clément ayant vieilli un minimum de 6 années à l'Habitation Clément. Il a ainsi acquis une belle maturité et puise sa complexité de l'usage alternatif de fûts neufs et de fûts 'roux' de Bourbon.

Notes de dégustation

- NEZ }** Des arômes d'amandes grillées, d'épices et de poivre.
- BOUCHE }** Des jolies notes boisées, torréfiées, et de fruits secs.
- FINALE }** Longue, laisse apparaître de manière très subtile la présence de notes grillées..





- 1 Canne à sucre
2 Broyage
3 Fermentation Alcoolique
4 Distillation
5 Passage en fût
6 Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Limpidité :** Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



- Intensité Olfactive :** Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



- Impression Première :** Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.