

HAÏTI RHUM CLAIRIN Sonson



Le « Clairin Sonson » est originaire du village de Cabaret, une commune située dans l'arrondissement d'Arcahaie au Nord-Ouest de Port au Prince. La canne à sucre, de la variété locale « Madame Meuze » est cultivée sur 25 hectares, mêlant à la fois bananiers et autres arbres fruitiers. Une fois récoltée, la canne est pressée, puis le jus est lentement réduit afin d'obtenir un sirop. Ce dernier est ensuite fermenté de manière spontanée à l'aide de levures naturelles. La distillation est réalisée par Stephan Kalil Saoud, au moyen d'un alambic à repasse chauffé à la flamme nue. Le Clairin ainsi obtenu est embouteillé sans réduction.

Nez : D'une belle fraîcheur, il dévoile des effluves herbacés de l'herbe coupée au basilic en passant par la citronnelle. Très expressif, il est d'une grande générosité avec une ampleur aromatique assumée.

Bouche : L'attaque est franche et fruitée. On retrouve des arômes de jus de canne frais et des notes de réglisse tout en gourmandise.

Finale : Elle est agréable et légèrement relevée. Les épices comme le piment doux et le gingembre se font sentir.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com