



LE RHUM PAR NEISSON 52.5°



Depuis sa création en 1931, la distillerie NEISSON a su préserver dans la plus pure tradition martiniquaise les composantes d'un rhum aux parfums et au goût inégalables. La distillerie NEISSON produit des rhums agricoles qui bénéficient de l'appellation d'Origine Controlée Rhum Agricole Martinique.

Terroir

Cette cuvée est exclusivement issue des parcelles de cannes à sucre de variété canne bleue, de la Thieubert, plantées tout autour de la distillerie à proximité du bord de mer.

D'origine volcanique, les sols y sont alluvionnaires à texture sablo-argileuse.

L'influence du littoral Caraïbe se retrouve ici à travers une sécheresse extrême ainsi que des conditions d'ensoleillement exceptionnelles.

Le Rhum Par Neisson 52,5% est le fruit d'un long travail de maturation, au cours duquel les crus sont brassés et aérés régulièrement. Un soin particulier y est également apporté au travers d'un lent et minutieux travail de réduction du degré.

Aspect : Cristallin et limpide.

Nez : Ce rhum tout en douceur surprend par la finesse et par la délicatesse de ses notes sucrées légèrement réglissées et anisées.

Bouche : Complexe et intense elle est d'une pureté et d'une fraîcheur sans limite ! Elle nous emmène sur des saveurs sucrées et végétales mais également salines.

Finale : Très longue et rythmée, elle demeure suave et minérale.

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