



# SCARAMANGA

## RHUM AGRIGOLE 45%

### GUADELOUPE



Issu de jus de canne frais récolté à la main entre février et juin, **Scaramanga** est le fruit de l'assemblage méticuleux de distillats provenant de trois producteurs guadeloupéens. La canne, pressée rapidement après la coupe, donne un vesou fermenté pendant 60 heures, puis distillé en colonne de cuivre pour préserver toute la richesse aromatique. Après une maturation en amphores de pierre, il est réduit à 45 % vol. avec de l'eau adoucie et mis en bouteille sans fioriture, dans son iconique flacon vert.

Apprécié dans des cocktails comme le classique Ti' Punch ou dégusté seul, il apporte dans votre verre toute l'âme et le soleil des Antilles françaises.

**Nez** : D'une grande pureté. La canne à sucre y est d'une gourmandise ! Une délicate minéralité très agréable à découvrir... Puis, de jolies notes de citron vert.

**Bouche** : Ample et ronde, l'attaque est très huileuse, elle est rattrapée par un alcool relativement tendu en milieu de bouche. Les fleurs séchées virent sur les feuilles d'automne, la canne restant toujours au cœur du profil aromatique.

**Finale** : Fibreuse, elle évoque inévitablement la canne à sucre. Une première impression d'amertume, qui rappelle la peau de citron vert entière, laisse place à des notes d'olives, de poivre et de thé vert torréfié

La Cave de Longchamp 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)