Clément „ Mahina Coco ” kokosový likér z Martiniku 18% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové











EAN	3107460005839
Kód produktu	RU002855

Rumový likér vyráběný na ostrově Martinik v palírně Clément založené roku 1887. Destiluje se z čisté šťávy cukrové třtiny a spadá do kategorie rumů agricole. Následně se v něm macerují lahodné kousky mladého kokosu. Chuť je tedy lahodně kokosová a lehkostí a svěžestí exotiky.

Barva: Zářivě bílá.
Vůně: Intenzivní kokosové aroma s jemnou sladkostí a nádechem rumu.
Chuť: Krémová, exotická a hladká, s dominantními tóny kokosu, vanilky a jemnými tóny cukrové třtiny.
Závěr: Dokonale sladká, mírná a příjemně tropická.

Likér Clément Mahina Coco je ideální pro karibské koktejly, jako je Piña Colada a Batida, nebo jako základ pro exotické long drinky. Svůj plný exotický charakter rozvine i čistý s ledem nebo jako poleva na dezerty, jako je zmrzlina, ovocný salát nebo panna cotta. V kombinaci s ananasovou šťávou nebo čerstvým ovocem rychle vytvoří letní nápoj, který vám do sklenice přinese chuť dovolené.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Clément „ Mahina Coco ” kokosový likér z Martiniku 18% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka Clément patří k nejvýznamnějším představitelům takzvaného zemědělského rumu (Rhum Agricole) a její historie se začala psát v roce 1887 na karibském ostrově Martinik. Tehdy lékař a tamní politik Homère Clément zakoupil upadající cukrovarnickou usedlost Domaine de l'Acajou. V době tehdejší cukrovarnické krize přišel s revoluční myšlenkou, že namísto zpracování odpadní melasy začne rum pálit přímo z čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny. Tento přístup, inspirovaný francouzskými metodami výroby koňaku, dal vzniknout zcela novému stylu rumu, který vyniká svou specifickou bylinnou, ovocnou a svěží chutí. Značka se díky tomu stala průkopníkem a symbolem kvality v celém karibském regionu. Srdcem celé značky zůstává historická usedlost Habitation Clément, která dnes funguje jako významné kulturní dědictví, muzeum a centrum umění. Ačkoliv byla samotná destilace z kapacitních a technologických důvodů na konci osmdesátých let minulého století přesunuta do nedaleké moderní palírny Fonds-Préville, původní usedlost neztratila svůj klíčový význam. Právě zde totiž stále probíhá kompletní proces zrání v sudech, míchání výsledných blendů a lahvování. Rumy Clément zde odpočívají v rozsáhlých sklepích pod dohledem zkušených sklepmistrů, kteří kombinují tradici s moderními trendy, jako je zrání v sudech po bourbonu, koňaku nebo různých druzích fortifikovaných vín. Klíčovým prvkem, který rumy Clément definuje, je přísný francouzský certifikát chráněného označení původu AOC Martinique. Tato apelace diktuje extrémně přísná pravidla pro celý výrobní proces, od povolených odrůd cukrové třtiny a metod jejího sklizně až po minimální dobu zrání a zákaz jakéhokoliv umělého dobarvování či doslazování. Výsledkem jsou autentické rumy, které věrně odrážejí tamní klima a půdu. V portfoliu značky lze nalézt jak svěží bílé rumy ideální do tradičních koktejlů, tak komplexní stařené rumy kategorií Vieux, VO, VSOP či XO, které oceňují milovníci prémiových destilátů po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Clément
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	ochucený třtinový destilát
Charakter	kořeněné, sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Příchuť	Kokos & Coconut
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	18,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	likér
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, přírodní aromata
Výrobce	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Francie