

# Clément Single Cask 2014 „ Moka Intense ” Martinique rum 41.7% vol. 0.5 l

» » » Clément



EAN	3107460007772
Kód produktu	RU002854

Clément Single Cask Moka 2014 je limitovaná edice stařeného agricole rumu z Martiniku, destilovaného ze šťávy čerstvé cukrové třtiny a stařeného 5 let v sudu po kávovém likéru Moka.

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

# Clément Single Cask 2014 „ Moka Intense ” Martinique rum 41.7% vol. 0.5 l

» » » Clément

## Popis

Clément Single Cask Moka 2014 je výjimečný agricole rum pocházející z legendární palírny Habitation Clément na Martiniku, kolébce pravého agricole stylu. Tento rum byl vyroben fermentací a destilací čerstvé šťávy cukrové třtiny, což mu propůjčuje svěží, ovocný a komplexní charakter. Po destilaci v roce 2014 byl uložen na pět let do jediného sudu, který předtím obsahoval kávový likér Moka, čímž rum získal výrazné tóny kávy, čokolády a jemné vanilky. Každá lahev této limitované edice je plněna ručně a bez filtrace za studena, což zachovává jeho přirozenou plnost a autentičnost. Habitation Clément sídlí v Le François na Martiniku. Továrnu na rum založil Homere Clément v roce 1887, když koupil panství na vrcholu cukrové krize. V té době byl Homere Clément velmi oblíbeným členem martinické komunity a starostou Le François. Koupil prestižní cukrovou plantáž známou jako Domaine de l'Acajou. Tato usedlost o rozloze 43 akrů byla považována za jednu z nejlepších cukrových plantáží na ostrově Martinik. Ale protože byl chycen v chudé a stagnující cukrové ekonomice, byl bohužel donucen k bankrotu. Homere Clément provedl potřebné investice a přeměnil jeden z nejprestižnějších cukrovarů na světového producenta Rhum Agricole. Přivedl pěstitele zpět na pole, aby znovu sklídlí cukrovou třtinu, ale ne rafinovali cukr. Jeho myšlenkou bylo vylisovat cukrovou třtinu vypěstovanou na jeho kvalitním panství a extrahovat aromatickou a chutnou šťávu z cukrové třtiny od prvního lisování až po destilaci čistého rumu. Homer, inspirován skvělými eaux-de-vie, které objevil během studií v mládí v Paříži, napodobil palírny velkých Armagnaců z jihozápadní Francie, aby zdokonalil svůj způsob výroby rumu, dnes známý jako Rhum Agricole. Po smrti Charlese Clémenta, jeho syna, dům koupili George-Louis a Jean-José Clémentovi, poté v roce 1986 GBH, která jej vlastní dodnes. Lihovar je nyní uzavřen a přeměněn na muzeum, Rum Clément se destiluje v palírně Simon Distillery ve François, pár kilometrů odtud, a poté zraje ve sklepích Clément.

## Hlavní parametry

Značka	Clément
Objem	500 ml

## LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.