



## JAMAICA CLARENDON « BRUT DE FUT »

8 ans 59,4% Alc./Vol.  
COMPAGNIE DES INDES

**ORIGINE**  
Jamaïque

### INFORMATIONS TECHNIQUES

59,4% alcool - 700 ml

**Distillation : Pot Still**  
**Base : Mélasse**  
**Vieillessement : x**

Fourni avec étui – conditionné  
en carton de 6 bouteilles

Disponible en :

\*VMF pallet: 120 x 100 cm  
\*\* EURO pallet: 100 x 100 cm



### DESCRIPTION

La distillerie de Clarendon se trouve dans le sud de l'île, dans la ville de Sainte-Catherine, et le rhum est fabriqué à partir de mélasse locale depuis le XVIIIe siècle.

### NOTES DE DEGUSTATION

**Nez :** Un traceur jamaïcain nous saute aux narines avec son côté très fruité, caractérisé sur cet embouteillage par du litchi, du fruit de la passion et un fort côté Camphré et mentholé.

**Bouche :** La mirabelle mélangée à du cèdre sont les marqueurs de cette première bouche. On retrouve de très gourmands arômes de thé Noir « goût Russe », de vanille et de coing.

**Finale :** La fin de bouche d'un vrai pur-sang Jamaïcain, avec du sucre d'orge, du chocolat blanc et plus atypique, de l'huile de Lin.

### LES FAITS

Pays d'origine : Jamaïque

Vendu depuis : 2021

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 59,4% Alc./Vol.

Mise en bouteille en France sans filtration à froid