

## **COEUR DE CANNE**

Rhum Agricole Blanc

50% vol.

**AOC Martinique** 

70cl & 100cl

Sélection Colonne Créole n°1 affinée 4 à 6 mois en cuve





Récolté, distillé et affiné selon nos méthodes artisanales, le Rhum Blanc Coeur de Canne est issu d'un assemblage de nos variétés, de nos parcelles, et de fermentations longues.

Distillé dans notre Colonne créole n°1, ce rhum blanc est ensuite affiné 4 mois minimum en cuve inox.

Véritable alchimie variétale issue de la Récolte 2021, ce grand classique aux notes d'agrumes offre fraîcheur, rondeur et intensité aromatique.

A déguster pur, en punch et en cocktail.

Nez Fleurs blanches et canne fraîche

Bouche Gourmande, canne fraîche, notes d'agrumes et une pointe de sucre

Finale Suave et longue

Dans une démarche écoresponsable,

La Favorite utilise des étiquettes, contre-étiquettes et étuis en papier recyclé, issu de 95% de fibres de canne à sucre et de 5% de fibres de chanvre et de lin.