

DISTILLERIE
La Favorite
FONDÉE EN 1842

COEUR DE CANNE

Rhum Agricole Elevé sous-bois
AOC Martinique

45% vol.
70cl - 100cl



Affiné selon nos méthodes artisanales, le Cœur de Canne élevé sous-bois est une sélection de rhum blanc ayant séjourné 12 mois minimum dans nos foudres et fûts en bois de chêne.

Doré par les tanins du bois, ce compagnon idéal de l'apéritif offre une dégustation unique en bouche, entre notes de canne fraîche, de vanille et de bois délicatement torréfié.

Nez	Canne fraîche, vanille et miel
Bouche	Ronde, note de banane flambée et de bois grillé
Finale	Délicate, sur la vanille et le miel
Recette	Le Daïquiri créole 5cl de rhum élevé sous-bois Cœur de Canne 2cl de jus de citron vert - 2cl de miel - glaçons

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.