

Cœur de Canne

Rhum Agricole Elevé sous bois
Elevage en foudres et fûts de chêne français

AOC Martinique
45% vol.
50 cl | 70 cl | 100 cl



Affiné selon nos méthodes artisanales, le Cœur de Canne élevé sous bois est une sélection de rhums blancs agricoles ayant séjourné au moins 12 mois dans nos foudres et fûts 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.

Daïquiri Créole

Rhum élevé sous bois Cœur de Canne
Jus de citron vert
Miel
Glaçons

Nez	<i>Canne fraîche, vanille et miel</i>
Bouche	<i>Ronde, note de banane flambée et de bois grillé</i>
Finale	<i>Délicate sur la vanille et le miel</i>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Dans une démarche écoresponsable, La Favorite privilégie des matériaux durables en utilisant des étiquettes, contre-étiquettes et étuis conçus à partir d'un papier recyclé composé de 95 % de fibres de canne à sucre et de 5 % de fibres de chanvre et de lin