

Cœur de Canne

Rhum Agricole Vieux 4 ans d'âge (VSOP)
Elevage en foudres et fûts de chêne français

AOC Martinique
42% vol.
70 cl | 100 cl



Affiné selon nos méthodes artisanales, le rhum vieux Cœur de Canne est le résultat d'une sélection de rhum blanc vieilli 4 ans en fûts de chêne français et américain. Ses tanins souples et sa maturité raviront les amateurs de notes gourmandes et délicatement épicées. Ce grand classique s'apprécie en punch vieux, en cocktail, ainsi qu'en digestif.

Nez	<i>Cacao, épices et bois noble</i>
Bouche	<i>Souple, notes de vanille, de muscade et de fruits compotés</i>
Finale	<i>Douce et gourmande</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