



# A 1710 « La Perle Rare Canne Bleue » 52.5°



La Perle fait partie de ces rhums blancs agricoles remarquables, produits artisanalement par la micro-distillerie A1710.

Installée sur le magnifique domaine de l'Habitation du Simon, cette jeune et petite unité de production a su conquérir le cœur des amateurs de rhum.

Toujours en quête d'innovation, la distillerie A 1710 présente une nouvelle cuvée : A1710 La Perle Rare BIO Canne B 69-566.

Chaque cuvée de la perle Rare correspond à une variété de canne à sucre différente. Ces rhums sont donc les premiers rhums blancs qui soient à la fois bio, parcellaire et mono-variétaux.

Ce rhum blanc riche et complexe se caractérise par sa grande fraîcheur.

**Nez** : Frais et intense, le nez aborde des notes à la fois végétales et agrume d'une belle vivacité.

**Bouche** : Fine et expressive, la bouche dévoile un registre de canne très marqué renforcé par des notes de poivre blanc, de zeste de citron vert et une fraîcheur inouïe.

**Finale** : Longue et salivante, la finale laisse place aux saveurs de canne fraîchement coupée et une salinité qui incite à y revenir...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 -

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)