



Bielle Blanc Marie-Galante 50 %



La distillerie Bielle, très soucieuse du respect de l'environnement, tente de perpétuer un héritage ancestral : les cannes sont ainsi méticuleusement sélectionnées et encore coupées à la main.

C'est un rhum premium qui titre à 50° et qui bénéficie d'une double distillation. À partir du jus de canne sélectionné, la cuvée passe tout d'abord par la colonne de distillation avant de transiter par la suite dans un alambic. Il exalte le terroir de Marie-Galante et le soleil des Caraïbes.

Bielle Blanc a gagné par trois fois la médaille d'or du Concours Général Agricole de Paris, en 2007, 2011, et 2022. C'est un ingrédient de choix pour préparer le ti-punch.

Nez : Frais et fruité, le nez évoque immédiatement la canne et un parfum citronné et végétal. L'ensemble est doux, harmonieux et très engageant.

Bouche : Vive et puissante, l'attaque est précise, végétale, et pleine de fraîcheur. Elle devient plus douce, par des touches à la fois fruitées et finement vanillées.

Finale : La finale longue et douce conservant toute sa fraîcheur et dévoilant quelques notes iodées.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site : www.cave-de-longchamp.com