



NEISSON

Clos Godinot 52.5°

Depuis sa création en 1931, la distillerie NEISSON a su préserver dans la plus pure tradition martiniquaise les composantes d'un rhum aux parfums et au goût inégalables. La distillerie NEISSON produit des rhums agricoles qui bénéficient de l'appellation d'Origine Controlée Rhum Agricole Martinique.

Terroir

Le Clos Godinot est la première cuvée parcellaire élaborée par Grégory Vernant. Située au Carbet à une altitude de 245 mètres, cette parcelle très pentue (35 degrés) bénéficie d'amplitudes thermiques importantes qui permettent de récolter des cannes ayant un taux de sucre élevé. Extravertie et en même d'un classicisme épuré, sa palette aromatique et gustative cultive l'art du contraste avec une grande maîtrise. Son registre fruité extrêmement riche et complexe, qui n'est pas sans rappeler par instants celui des eaux-de-vie de fruits, en est la preuve irréfutable.



Aspect : Cristallin et limpide.

Nez : Riche, onctueux. Particulièrement fruité (cerise, cassis), le premier nez est d'une originalité envoûtante. À l'aération, il évolue avec élégance sur des notes de vesou.

Bouche : Fine, racée. Poivrée, l'attaque en bouche fait preuve d'une sérénité imperturbable. En milieu de bouche, des fleurs capiteuses (géranium, œillet) rivalisent d'intensité avec des saveurs délicieuses de fruits blancs (poire, mirabelle) et de jus de canne frais.

Finale : Longue, pulpeuse. Dans la parfaite continuité de la bouche, la finale possède une texture agréable fibreuse (canne). Aérienne et subtile, l'arrière-bouche est inondée par les accents mentholés d'un jus de canne frais.

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