



Points clés

Rhum typiquement caribéen

Rhum à la fois soyeux et complexe

Savoir-faire insulaire de plus de 200 ans

Rhum doux et rond typique des méthodes traditionnelles et caractéristiques de l'île

Excellent rapport qualité-prix

Médaille d'argent à RhumFest 2018, dans la catégorie Rhum de mélasse ambré

Rhum de tradition Caraïbienne de l'Île de Grenade

Mélasses distillées par Grenada Distillers, une des 2 dernières distilleries du Sud des Antilles

Vielli en fût ex-Bourbon



Références :

Bouteille seul RHSS001

Avec pochon toile de jute RHSS002

L'Histoire

Grenada Distillers perpétue l'artisanat et le savoir-faire de l'élaboration du rhum à l'image de « l'Île aux Epices », nom donnée à l'île de Grenade.

Six Saints Rum a été nommé d'après les 6 saints protecteurs de l'île : St George, St John, St Andrew, St Patrick, St Mark et St David.



Notes de dégustation

Nez : Vanille, cannelle, ananas, noix de coco

Bouche : Fruits exotiques, poires épicées, miel, raisin

Finale : Légère et complexe, notes de noix de muscade



Suggestions de consommation

1) Embouteillé à 41.7°, il est très léger et agréable en dégustation **pur ou sur glace**

2) Sa rondeur et ses arômes subliment les **cocktails à base de rhum** et à base de fruits tropicaux : Ti-Punch, Piña Colada, Daiquiri, Mojito...

3) Superbe terrain de jeu quant aux **associations avec les épices** : noix de muscade, cannelle, clou de girofle, vanille, gingembre...

Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

Amateur de Rhum soyeux et naturel
A la recherche d'un rapport qualité-prix exceptionnel

Qu'apprécie-t-il ?

Rhum frais et léger
Rhum polyvalent qui se prête aussi bien à la dégustation qu'à l'élaboration de cocktails

Où mettre en rayon :

Parmi les grands classiques entrée de gamme
Rhum brun

Supports mis à disposition :

Poster A3

