

Clément

— R H U M —

Desde 1887, la producción de los rones de Clément se ha llevado a cabo siguiendo las tradiciones ancestrales heredadas de Homère y Charles Clément.

Este ron ha envejecido pacientemente en barricas de roble un mínimo de 4 años. El ron envejece elegantemente y obtiene su gran complejidad con el uso alternativo de barricas nuevas de roble francés y barricas de Bourbon. La crianza es estática en vez de en solera lo que asegura la vejez del producto, una rareza en España.



Rhum Clément Select Barrel



RON



CLÉMENT



FRANCIA - MARTINICA



40°



Rhum Blanc



RON



CLÉMENT



FRANCIA - MARTINICA



40°