



## LA FAVORITE FLIBUSTE 2001 40% 70cl

0.7 l - 40 %

### RÉFÉRENCE

RH2577

### PCB

Etui

### ORIGINE

MQ

### CODE EAN

3270541202103

### CATÉGORIE

Rhums et Boissons  
spiritueuses base  
Rhum

### PRODUIT

La Favorite - Cuvée la Flibuste 2001, un chef-d'œuvre de rhum agricole vieilli plus de 20 ans. Sa palette gustative marie la vanille délicate, les fruits confits et le chocolat noir, offrant une expérience riche et élégante. Un incontournable pour les connaisseurs.



**Nez:** fruits et d'épices accompagnés par une touche de torréfaction.



**Bouche:** Riche et gourmande, notes d'épices, de prune, de mangue.

### MARQUE

Les rhums agricoles AOC Martinique HSE sont élaborés au sein de la distillerie du Simon. Elle est basée au François, dans le sud de la Martinique. Il s'agit de l'une des plus importantes distilleries de l'île. Si son histoire sucrière remonte au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, depuis 1938, elle se consacre à la production de rhum. Elle est équipée de trois colonnes de type créole dont l'ancienne colonne de l'Habitation Saint-Etienne. Depuis 1992, d'importants et constants efforts de modernisation ont été engagés par Yves et José Hayot. HSE est probablement la marque de rhum qui dispose de la plus large variété de fûts qu'il s'agisse de tailles, d'origines des bois ou encore de types de chauffe. Plus de 6000 fûts sont en vieillissement au sein des 10 chais dont dispose l'Habitation Saint-Etienne. HSE a également construit sa réputation auprès des amateurs grâce à sa créativité et ses nombreuses expérimentations en termes de finish. Elle se distingue aussi par la filtration très légère pratiquée avant l'embouteillage qui permet de préserver tout le profil aromatique de ses rhums. Les rhums HSE sont élaborés à partir d'une douzaine de variétés de

cannes à sucre reconnues par le cahier des charges AOC Martinique. Lors de la récolte, l'adage martiniquais "la canne a les pieds aux champs et la tête à l'usine" est toujours respecté : il s'agit de minimiser au maximum le temps entre la coupe et le broyage. Une fois fermenté, de 24 à 36 heures maximum, le pur jus est distillé dans les trois colonnes Exal, Barbet et Savalle. En sortie d'alambic, il titre entre 65% et 75%.