



MANUTEA XO 45% 70cl

0.7 l - 45 %

RÉFÉRENCE

RMA014

PCB

Etui

ORIGINE

PF

CODE EAN

3352279990191

CATÉGORIE

Rhums et Boissons
spiritueuses base
Rhum

PRODUIT

Ce rhum extra vieux Manutea Tahiti X.O. (Extra Old) a vieilli 6 ans minimum en fûts de chêne dans le chai à Moorea. Il doit son équilibre et son caractère à l'assemblage de rhum ayant vieilli en partie en ex- fût de Bourbon et d'autre part en ex-fût de Banyuls, vin doux naturel du sud de la France.



Nez: vanille caramélisée, cacao torréfié



Bouche: fruits confits, fruits secs, épices tropicales

MARQUE

L'histoire de la canne à sucre est étroitement liée aux conquêtes territoriales et aux grandes découvertes qui ont poussé l'homme toujours plus loin dans son désir insatiable d'exploration. Originaire du Pacifique (Nouvelle-Guinée), la canne à sucre a été introduite en Polynésie vers 500 ans après J.C. au gré des migrations de la civilisation océanienne Lapita. La générosité de la nature polynésienne a permis l'épanouissement d'une canne qui garde les caractéristiques originelles d'un terroir préservé. Puisant sa force dans le sol volcanique et bénéficiant d'un ensoleillement maximal et d'eau en abondance, la canne O'Tahiti est le reflet du terroir polynésien unique et exceptionnel. C'est au Domaine de Pari Pari que les notes florales et herbacées de cette canne s'expriment pleinement. Pour en retransmettre toutes les saveurs, la canne fraîchement coupée à la main est broyée sur la plantation le jour même avant la mise en fermentation. Le vesou ainsi obtenu quitte les îles-sous-le-vent pour rejoindre l'île de Moorea et la distillerie Manutea Tahiti. Un passage dans l'alambic en cuivre permet d'en extraire des arômes fins et élégants. Cette fabrication traditionnelle demande au maître distillateur la plus grande attention afin d'obtenir un



produit de qualité. Sa présence continue lors du processus de distillation permet d'ajuster au mieux les différentes coupe pour conférer au coeur de chauffe toute la palette aromatique de la canne O'Tahiti. L'eau de vie qui en résulte titre alors à 80% alc/vol. La dernière étape est celle du repos et de la réduction lente pour ramener les rhums au degré souhaité et préserver ainsi l'authenticité de ses saveurs exceptionnelles. Manutea Tahiti puise l'eau recueillie par les flancs du mont Rotui et qui s'écoule lentement à travers les couches basaltiques où elle est naturellement filtrée. C'est cette eau pure qui entre dans la composition du rhum pur jus de canne Manutea Tahiti et qui lui confère souplesse et légèreté.