



LA FAVORITE LA DIGUE 2023 52% 70cl

0.7 l - 52 %

RÉFÉRENCE

RH2580

PCB

Etui

ORIGINE

MQ

CODE EAN

3270541127222

CATÉGORIE

Rhums et Boissons
spiritueuses base
Rhum

PRODUIT

Le La Favorite La Digue 2023 est un rhum blanc agricole monovariétal AOC Martinique. Ce millésime révèle des arômes de canne fraîche, de fleurs et d'agrumes, avec une finale complexe marquée par des notes poivrées et végétales.



Nez: arômes subtils de canne fraîche, accompagnés de notes florales délicates et de la vivacité des agrumes.



Bouche: la canne à sucre est omniprésente, tandis que des nuances végétales et acidulées apportent une touche de complexité unique.

MARQUE

La Favorite est la dernière distillerie de la Martinique à fonctionner entièrement à la vapeur (la même depuis 1906), une émotion inoubliable pour toutes celles et ceux qui l'ont visitée durant la campagne de distillation ! Depuis 1905, le domaine et sa sucrerie sont la propriété de la famille Dormoy, qui les a transformés en distillerie de rhum agricole. La distillerie a été en partie modernisée, mais reste l'une des plus traditionnelles de l'île. Ce sont actuellement Paul et Franck, respectivement des troisième et quatrième générations, qui dirigent l'une des dernières distilleries familiales et indépendantes de Martinique. Son autre particularité est de ne se fournir qu'en cannes à sucre coupées à la main, donc étêtées et équeutées seulement, en toute longueur, contrairement aux machines qui les débitent en petits segments. Une pratique plus coûteuse, mais qui permet à la canne de mieux conserver sa fraîcheur et qui évite d'abîmer les parcelles. On dit



que ses rhums blancs sont les plus doux de l'AOC, ce qui est sûrement dû à la longueur du brassage avant la mise en bouteille.
Sa production reste limitée, avec un peu moins de 500 000 litres de rhum à 55 % par an, ce qui ne l'empêche pas de procéder à des vieillissements extrêmement longs, parfois de plus de trente ans, majoritairement en fûts de chêne français.</pre>