

SITO WEB: WWW.DOMAINEDELABOURDONNAIS.COM



Il Domaine de Labourdonnais fondato nel 1774 è immerso in splendidi giardini e rigogliosi frutteti. Nel 2006 è stata costruita la Distillerie de Labourdonnais. Oggi, la Distilleria raggruppa un team giovane e dinamico, specializzato nella produzione di rum agricolo a base di succo di canna da zucchero puro.



**LABOURDONNAIS CLASSIC GOLD**  
Rum

Questo rum dorato liscio e di medio corpo offre una perfetta combinazione di vaniglia, canna da zucchero, caffè e delicati sentori di legno.  
cod. LARSP  
6 x 70 x 40%



**LABOURDONNAIS SPICED GOLD**  
Rum

Legno, scorza d'arancia, cannella e altre spezie sono segretamente miscelate in questo rum morbido e avvolgente.  
cod. LARSG  
6 x 70 x 40%



**LABOURDONNAIS CLASSIC**  
Rum

Rum dai sapori complessi, elaborato e particolarmente raffinato al palato.  
cod. LARCL  
6 x 70 x 40%



**LABOURDONNAIS ORIGINAL**  
Rum

Rum aromatico con un pizzico di canna da zucchero e sentori di miele.  
cod. LAROR  
6 x 70 x 50%

SITO WEB: WWW.DOMAINEDELABOURDONNAIS.COM



**AMELIA**  
Rum

Il rum Amelia viene invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, viene aggiunta poi vaniglia Tahitensis (macerata per 2 mesi).  
cod. LARAM  
6 x 70 x 40%



**GENTLEMEN**  
Rum

The Gentlemen è rum invecchiato in una botte singola di cognac per 9 anni.  
cod. LARGE  
6 x 50 x 42%



**XO**  
Rum

L'XO è un rum invecchiato in botti di Cognac e Bourbon.  
cod. LARXO  
6 x 70 x 40%

La gamma Fusion comprende prodotti macerati naturalmente al 37,5% vol. e i sapori sono veramente tanti, come la citronella, il caffè-vaniglia, l'arancia, agrumi vari, lo zenzero, l'aroma speziato, il caffè all'arancia, la vaniglia e il calamondino. La frutta e le spezie fresche, raccolte dai nostri frutteti, vengono pulite e affettate (se necessario) prima di essere essiccate a basse temperature. Successivamente, vengono aggiunti al nostro rum bianco al 40% vol e lasciati a macerare per almeno un mese. Una volta completata la macerazione, il rum viene filtrato e addolcito con sciroppo di zucchero prima di essere imbottigliato.



**Labourdonnais Kumquat**  
Rum  
cod. LARKU  
6 x 50 x 37,5%



**Labourdonnais Coffee - Vanilla**  
Rum  
cod. LARCV  
6 x 50 x 37,5%



**Labourdonnais Ginger**  
Rum  
cod. LARGI  
6 x 50 x 37,5%



**Labourdonnais Lemongrass**  
Rum  
cod. LARLE  
6 x 50 x 37,5%



**Labourdonnais Spiced**  
Rum  
cod. LARSS  
6 x 50 x 37,5%



**Labourdonnais Vanilla**  
Rum  
cod. LARVA  
6 x 50 x 37,5%

UTILIZZO: rum eleganti e precisi, al gusto si distinguono per il loro equilibrio, nei cocktails possono essere abbinati ad altri distillati come il Brandy oppure in ricette "TIKI" come lo Scorpion.

UTILIZZO: si degustano lisci e sono molto piacevoli, on the rocks, la versione AMELIA è la base ideale per il leggendario RUM PUNCH.