

# RHUM VIEUX SAPIO BIO

MAISON MOUNICQ



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Rhum vieux bio élaboré à partir de mélasse colombienne bio puis doublement distillé en France sur alambic en cuivre.

Vieillessement en tonneaux (chêne) durant 2-3 ans avant d'être assemblé puis réduit à l'eau pure.

Accords mets et vins

## Détails

**Degrès** : 38,1 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,70 L

**Région** : Bordeaux

**Types** : Rhum

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Cédrik Nadé

**Domaine** : Maison Mounicq

## Caractéristiques

## Dégustation

## HISTOIRE DU DOMAINE

La Maison Mounicq, fondée en 2018 au sud de Bordeaux, cette jeune entreprise familiale porte le nom de la grand-mère des fondateurs, Cedrik et Axel Nadé. Une femme forte, exigeante, et de confiance, des valeurs incarnées par cette maison familiale. Les frères se sont donnés pour mission de sélectionner et confectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout d'une qualité sans pareil et ainsi, mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir, tout en s'inspirant de leur région natale qui leur est chère. La Maison Mounicq est née en se posant question suivante un jour de vendange : " Si les raisins Bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? " La passion, le terroir Bordelais et sa vigne font clairement partie de l'ADN de notre Maison Mounicq. Nos spiritueux sont conçus à partir de cépages Bordelais ou vieillissent dans des fûts ayant contenus de magnifiques vins locaux.



Plaisirs du vin  
La Rochelle