Clairin Sonson
Rhum
Sirop de Canne

Le Clairin Sonson provient de Cabaret, un village situé dans l'arrondissement de l'Arcahaie, au nord-ouest de Port-au-Prince. La canne à sucre, de la variété locale Madame Meuze, est cultivée sur 25 hectares, en association avec des bananiers et d'autres arbres fruitiers. Une fois récoltée, la canne est pressée, puis son jus est lentement réduit en sirop. Celui-ci fermente ensuite spontanément grâce aux levures naturelles. La distillation est assurée par Stephan Kalil Saoud dans un alambic à repasse chauffé à feu nu. Le clairin ainsi obtenu est embouteillé sans aucune réduction.

SAQ



UGS : 13856991

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	La Maison du Whisky
Origine	Haïti
Format	700 mL
Degré d'alcool	53,2%
Disponibilté	Non
Date de mise en marché	23-Sep

Catégories : Rhums, SAQ, Spiritueux

PRODUCT DESCRIPTION

Alors que l'on dénombre à ce jour une cinquantaine de distilleries actives dans les Caraïbes; Haïti en compte à elle seule 532 ! Les productions de Clairins sont artisanales - authentiques et artistiques ! Les variétés de canne à sucre utilisées sont non hybridées et cultivées selon des méthodes complètement naturelles. La récolte est encore faite manuellement et le transport des cannes à la distillerie assuré par des ânes ou des charrettes à boeufs. Réalisés à partir de jus de canne frais; fermentés de façon spontanée; distillés dans des alambics chauffés à feu nu et embouteillés au degré naturel; les Clairins offrent des arômes inexplorés et surprenants.