

DELIENN SPIRIT

CRÉATEUR DE RHUMS ARRANGÉS




Coba Cabaia
L'ÉVASION TROPICALE

Coba Cabaia est une véritable invitation au voyage. Cette recette ensoleillée associe la gourmandise de la noix de coco et de la banane à la fraîcheur de l'orange et à la douceur de la papaye pour offrir un rhum arrangé exotique et généreux.


CARACTÉRISTIQUES

-  **Type :** Rhum arrangé filtré
-  **Base :** Rhum agricole des Antilles Françaises
-  **Saveurs :** Coco, Banane, Orange, Papaye
-  **Taux d'alcool :** 32% vol.
-  **Contenance :** 70 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

-  **NEZ** Fruits exotiques et noix de coco fraîche
-  **BOUCHE** Ronde, gourmande et équilibrée
-  **FINALE** Longue et fruitée

CONSEILS DE DÉGUSTATION

-  À déguster frais ou à température ambiante, en apéritif, avec un dessert exotique ou en digestif.

DÉCOUVREZ
NOS RECETTES



DELIENN SPIRIT

CRÉATEUR DE RHUMS ARRANGÉS




Ti Vert
LA FRAÎCHEUR DES ANTILLES

Ti Vert revisite l'esprit du célèbre Ti' Punch en associant un rhum agricole des Antilles françaises, du citron vert et du maté vert. Une recette fraîche, vive et végétale qui apporte une nouvelle dimension à ce grand classique antillais.

CARACTÉRISTIQUES

-  **Type :** Rhum arrangé filtré
-  **Base :** Rhum agricole des Antilles Françaises
-  **Saveurs :** Citron Vert, Maté Vert
-  **Taux d'alcool :** 32% vol.
-  **Contenance :** 70 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

-  **NEZ** Citron vert et notes végétales
-  **BOUCHE** Fraîche, vive et équilibrée
-  **FINALE** Élégante et désaltérante

CONSEILS DE DÉGUSTATION

-  Idéal à l'apéritif, servi frais. Accompagne parfaitement les fruits de mer et les tapas estivales.

DÉCOUVREZ
NOS RECETTES



Un vent de fraîcheur
à chaque gorgée.

DELIENN SPIRIT

CRÉATEUR DE RHUMS ARRANGÉS




Kamikamika
LA GOURMANDISE ASSUMÉE

Kamikamika est la recette la plus gourmande de la gamme. Elle associe harmonieusement caramel, cacao, cacahuète et amande pour créer un rhum arrangé riche et généreux, aux accents de praliné et de chocolat.


CARACTÉRISTIQUES

-  **Type :** Rhum arrangé filtré
-  **Base :** Rhum agricole des Antilles Françaises
-  **Saveurs :** Caramel, Cacao, Cacahuète, Amande
-  **Taux d'alcool :** 32% vol.
-  **Contenance :** 70 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

-  **NEZ** Caramel et cacao torréfié
-  **BOUCHE** Riche, onctueuse et gourmande
-  **FINALE** Longue, pralinée et légèrement toastée

CONSEILS DE DÉGUSTATION

-  À savourer en digestif, sur glace ou accompagné d'un dessert chocolaté.

DÉCOUVREZ
NOS RECETTES



Un concentré de gourmandise
qui fait fondre de plaisir.

