

DUGAS

TI ARRANGES DE CED ANANAS COCO CITRON VERT

32° - 70cl

RÉFÉRENCE
RDC419

ORIGINE
FRANCE



PRODUIT

Fraicheur & exotisme... L'atelier des Rhums de Ced' vous présente une macération artisanale qui sent bon l'été ! Une noix de coco râpée, torréfiée à la main, est infusée dans un assemblage de deux rhums agricoles AOC Martinique & Guadeloupe. Un ananas Victoria de la Réunion est ensuite marié à des citrons verts récoltés à maturité naturelle.

Au nez, l'ananas frais et juteux se révèle. Ce bouquet est réhaussé par le zeste de citron vert et par le pur jus de canne. Pour la dimension exotique, la noix de coco s'en charge. En bouche, le citron vert joue un rôle majeur ! Il met en exergue l'ananas Victoria et souligne les notes pralinées apportées par la coco torréfiée. La finale s'étire sur les fruits tropicaux et les agrumes.

DISTILLERIE



Rhum 100% naturel et artisanal

Les Rhums de Ced' proposent des punches au rhum de grande qualité autour d'un savoir-faire 100% artisanal et des recettes 100% naturelles. Créée en 2011 par Cédric Brément près de Nantes et labellisée « Maître Artisan » en 2013, la société Les Rhums de Ced' sélectionne les meilleurs producteurs locaux et les meilleurs terroirs pour obtenir une réelle précision organoleptique.

Blend de rhums agricoles, affinage en fûts, macération au fond d'un marais salant, les « Ti Ced » bousculent les codes pour proposer un niveau de qualité inégalé dans la catégorie punch au rhum .

Le meilleur, rien que le meilleur

De la sélection des [rhums](#) à leur vieillissement en passant par le choix des meilleurs fruits possibles, Cédric s'impose un cahier des charges exigeant pour donner naissance à des punches au rhum exceptionnels. C'est ainsi que Cédric sélectionne de façon drastique l'ensemble de ses matières premières et ses partenaires locaux afin d'apporter une complexité inégalée en matière de fraîcheur, de technicité et d'originalité.

De la même façon, ses recettes réunissent les meilleurs purs jus de canne des Antilles françaises (Martinique AOC, Guadeloupe), des fruits frais mûris naturellement dans l'arbre ou sur la plante ainsi qu'un sirop de sucre de canne réalisé spécifiquement pour les Rhums de Ced'. Chaque gousse de vanille est d'origine Bourbon Madagascar. Son atelier a par ailleurs obtenu la Certification BIO en 2011.

Voyage au pays des Ti Arrangés

Tous les fruits frais sélectionnés par Cédric sont de saison, mûris naturellement, découpés au couteau et mis en bouteille à la main dans un rhum agricole AOC de Martinique ou de Guadeloupe.



sensation unique de croquer et savourer le vrai goût du fruit.

Vous êtes particulier ? Retrouvez la marque [Les Rhums de Ced'](#) chez un caviste près de chez vous ou sur le site [Dugas Club Expert](#) !



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure