

Rhum J.M

RHUM TRÈS VIEUX X.O AGRICOLE

45°

CARATTERISTICHE:

AZIENDA A GESTIONE FAMILIARE DAL 1914: gli ettari di proprietà ananas. Oggi gli eredi della famiglia Crassous de Médeuil portano avanti con passione gli antichi e tradizionali metodi di produzione del Rhum J.M.

MATERIA PRIMA SELEZIONATA: la canna da zucchero dopo esser tagliata viene, entro un'ora, schiacciata per estrarre il succo fresco e puro che verrà usato per la fermentazione.

MICROCLIMA ECCEZIONALE: le 4 varietà di canna da zucchero impiegate sono coltivate ai piedi del Monte Pelée. L'Habitation Bellevue gode di un clima tropicale ed eccellente con un terreno vulcanico particolarmente ricco e fertile. Il periodo di raccolta è tra marzo e giugno.

ACQUA PREZIOSA: l'acqua pura utilizzata proviene da una esclusiva sorgente di origine vulcanica, ricca di minerali, del vicino Monte Pelée. Fattore raro e chiave che rende unica e di qualità la produzione dei Rhum J.M.

ALAMBICCO A DOPPIA COLONNA IN RAME DI TIPO CREOLO: dalla distillazione si ricava un rhum con una gradazione alcolica non eccessiva, intorno al 72%, per preservare gli aromi floreali e naturali ricchi di sapori fruttati conferiti dalla materia prima usata.

INVECCHIAMENTO: 6 lunghi anni in botti di bourbon.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un rhum oro brillante con luminosi riflessi citrini. Il bouquet intenso e soave spazia tra sentori floreali e speziati. Al palato la sericità si arricchisce di note acidule, di pepe nero, noce moscata e peperoncino.

