

# Rhum J.M

L'ATELIER DES RHUMS  
★ J.M ★

## ÉPICES CRÉOLES

49°

RHUM VIEUX SPEZIATO

### IL PROGETTO:

L'Atelier dei Rum è una linea dedicata alla Mixology, frutto di un utilizzo inedito delle botti, sapientemente orchestrato da Karine Lassalle, Maître de Chai J.M. I diversi rum nascono dallo studio delle molteplici caratteristiche offerte dai diversi succhi, dalle tecniche di riscaldamento, dal tipo di legno e dalle dimensioni delle botti; sono tre gli assemblaggi, dai profili aromatici eccezionali e singolari, che formano la gamma l'"**Atelier dei Rum**", sviluppata assieme a Joseph Akhavan (fondatore e capo barman del noto cocktail-bar Mabel a Parigi).

### CARATTERISTICHE:

Invecchia in legno per 3 anni in botti di rovere francese e americano di diversa tostatura che concorrono allo sviluppo di un profilo aromatico intensamente speziato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

I delicati sentori di vaniglia, di miele e di note boisé. In miscelazione sviluppa profumi di panpepato alla cannella, noce moscata, vaniglia e zenzero. Potente e armonioso. Già il naso suggerisce una bocca dal carattere pronunciato in cui spiccano le note speziate: cannella, noce moscata, pepe, quasi piccante. Un calore speziato che riscalda gradualmente la bocca, sviluppando poi note tostate e quasi affumicate del legno. Il finale è ammaliante, lascia sulle labbra una persistente e delicata sensazione di piccante.

### COCKTAIL: DAIQUIRI CREOLO

40ml Rhum J.M Épices Créoles

1 Litchi

½ Frutto della passione

10ml Sciroppo di Canna

20ml Succo di Lime

1 goccia di Bitter

