

Chairman's Reserve

CHAIRMAN'S RESERVE 1931

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Roseau Valley – St. Lucia

Materia prima Melassa e canna da zucchero

Distillazione Un blend di distillati dall'alambicco Coffey e da tre alambicchi in rame. Il 90% della miscela proviene da una base di melassa mentre il 10% proviene da succo di canna da zucchero fresco fermentato con lieviti naturali e distillato nell'alambicco John Dore.

Invecchiamento Blend di Rum invecchiati dai 7 ai 12 anni in botti di quercia americana ex-Bourbon, e una parte botti ex-Porto

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

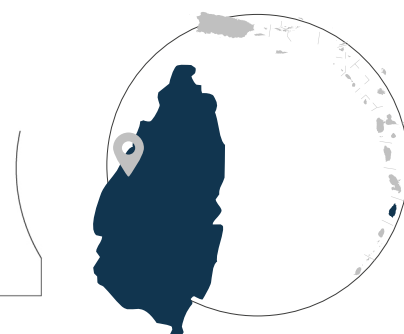


NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano, oro con riflessi ambrati.

Profumo Intensi aromi di uva passa con note di quercia tostata, cuoio, spezie e tabacco.

Sapore Note intense di uva sultanina con cenni di crème caramel; burroso al palato. Lungo e complesso– inizialmente dolce di uva passa, a seguire secco e tannico. Un pizzico di dolcezza aromatica erbosa, dovuta alla canna da zucchero, conferisce al Rum un elemento unico, edonistico ma equilibrato.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL

