

Chairman's Reserve

# CHAIRMAN'S RESERVE LEGACY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

**Zona produttiva** Roseau Valley – St. Lucia

**Materia prima** Melassa e canna da zucchero

**Distillazione** Legacy è un blend di rum provenienti dagli alambicchi John Dore e Coffey. Ai rum tradizionali a base di melassa la miscela viene rinfrescata e bilanciata dall'aggiunta di rum di canna da zucchero di proprietà. Questo rum è fermentato con l'utilizzo di lieviti selvatici e viene distillato nell'alambicco John Dore.

**Invecchiamento** 5-6 anni in botti Ex-Bourbon.

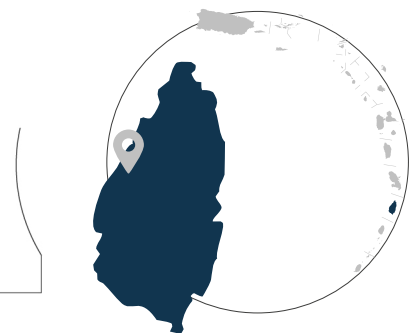
**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra mogano chiaro con sfumature giallo intenso.

**Profumo** Aromi dolci di uvetta e caramella al mou si fondono armoniosamente con note di tabacco, vaniglia e banana lasciando poi spazio ad una delicata sfumatura erbacea che ricorda la canna da zucchero.

**Sapore** Intenso e complesso di crème brûlée, uva sultanina, vaniglia con una nota calda di zenzero. Finale lungo e persistente.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL

