

Chairman's Reserve

# CHAIRMAN'S RESERVE MILLÉSIME

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

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

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Unione di Rum distillati nel 2011 con i 3 alambicchi tradizionali della distilleria e con la colonna Coffey.

**Invecchiamento** I Rum invecchiano separatamente per 11 anni in botti ex-Sherry, ex-vino rosso ed ex-vino bianco, prima di essere miscelati insieme dal master blender Deny Duplessis e poi rimessi in botti ex-Bourbon per altri 10 mesi.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra intenso.

**Profumo** Al naso si percepiscono aromi di uvetta e toffee, uniti a note di banana matura, pera e limone.

**Sapore** Al palato emerge una dolcezza ricca, con sentori di fragola, perfettamente bilanciati dal rovere americano, che risulta ben integrato. Nel finale si fondono armoniosamente aromi di mele mature e cocco.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL

