

Chairman's Reserve

# CHAIRMAN'S RESERVE ORIGINAL

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rum

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

**Materia prima** Melassa

**Distillazione** Distillazione in alambicco Coffey a colonna e in 2 alambicchi John Dore Pot Still.

**Invecchiamento** Separata per lotto e tipologia di distillazione in botti ex-Bourbon; dopo la miscelazione il Rum riposa in botti di rovere per ulteriori 6 mesi. L'invecchiamento medio è di 5 anni

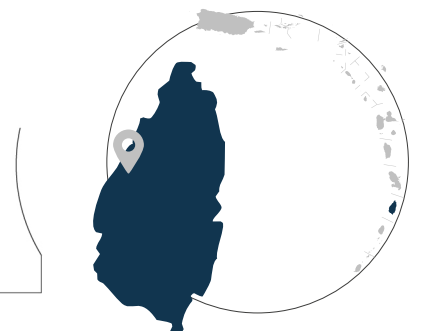
**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra scuro.

**Profumo** Banana cotta, frutta caramellata, rovere e vaniglia.

**Sapore** Ben bilanciato al palato con note di cioccolato, uva passa, tabacco e chiodi di garofano. Il finale è lungo e cremoso.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL

