



CHAIRMAN'S RESERVE

Schede tecniche



Chairman's Reserve

CHAIRMAN'S RESERVE WHITE

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 Blend di Rum invecchiati 2 e 3 anni, filtrati con carbone.

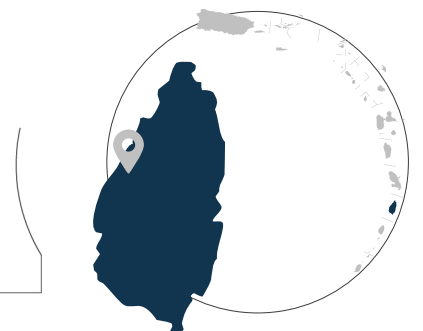
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido e trasparente.

Profumo Al naso si presenta pulito e rinfrescante con aromi dolci.

Sapore È inizialmente secco al palato ma poi diventa dolce con sentori di panna, lime e agrumi. Finale lungo ed equilibrato.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL



Chairman's Reserve

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Roseau Valley – St. Lucia

Materia prima Melassa

Distillazione Unione di rum distillati con metodo continuo e discontinuo con l'aggiunta di spezie e frutti. Il Chairman's Reserve Spiced ha come base l'Original Chairman's Reserve nel quale viene messa in infusione la Bois Bandé (una corteccia caraibica nota per i suoi poteri afrodisiaci). A questo rum vengono aggiunti frutti e spezie come cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia, pimento, bucce di lime e arancia.

Invecchiamento Separata per lotto e tipologia di distillazione in botti ex-Bourbon per 4/5 anni; dopo la miscelazione il Rum riposa in botti di rovere per ulteriori 6 mesi; in questa fase vengono aggiunti frutti e spezie.

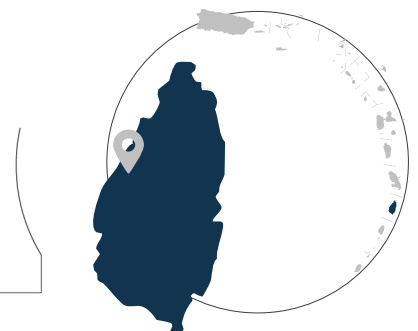
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano scuro con sfumature rossastre.

Profumo Al naso risulta splendidamente complesso con sentori di arancia amara, noce moscata, cannella e uva passa.

Sapore Al palato si presenta dolce, equilibrato e complesso. Emerge una ricca sensazione di spezie esotiche, noce moscata, vaniglia, chiodi di garofano ed agrumi.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL



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



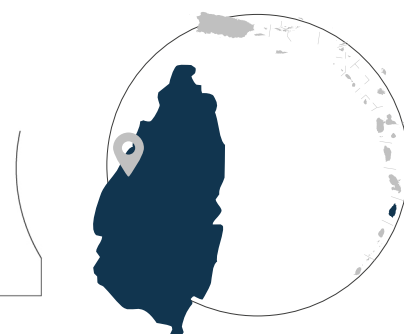
ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA E POT STILL



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.

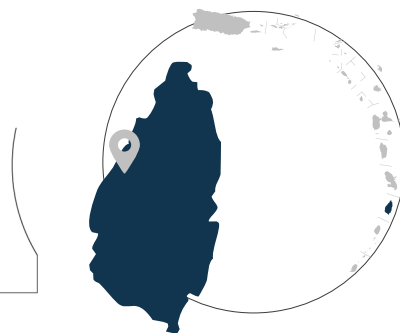
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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



Chairman's Reserve

CHAIRMAN'S RESERVE THE FORGOTTEN CASK

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Roseau Valley – St. Lucia

Materia prima Melassa

Distillazione Unione di rum distillati con metodo continuo e discontinuo

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 dai 6 agli 11 anni.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano scuro.

Profumo Al naso si percepiscono note intense di uva sultanina, tabacco, miele e vaniglia.

Sapore Al palato risulta intenso con sentori di frutta tropicale, noci caramellate e spezie delicate che persistono in un lungo e sorprendente finale.



CASTRIES / SAINT LUCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1972



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI
ROVERE BIANCO AMERICANO



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI A COLONNA
E POT STILL



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 Duplessise 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



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.

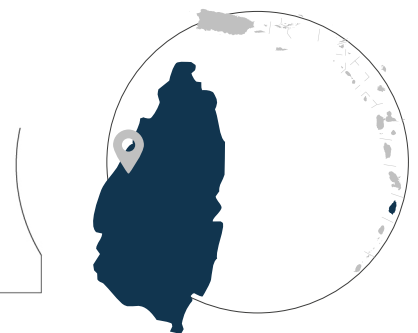


NOTE ORGANOLETTICHE

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

