

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.

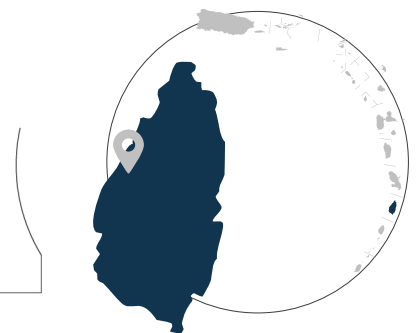
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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

