

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.

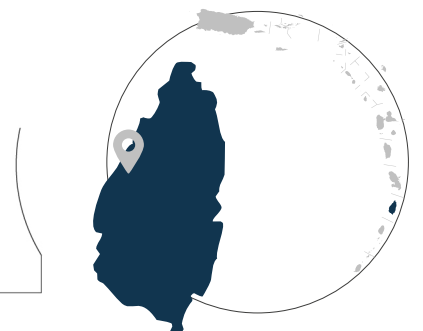
**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## 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

