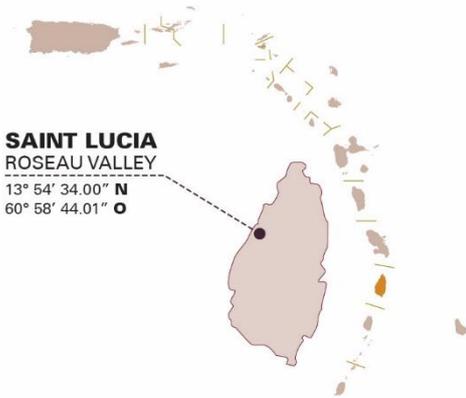


SAINT LUCIA DISTILLERS

CHAIRMAN'S — RESERVE — *Finest Saint Lucia* RUM

RUM CHAIRMAN'S RESERVE SPICED

ROSEAU VALLEY/ST. LUCIA



La filosofia di St. Lucia Distillers si basa su innovazione e qualità. Autenticità, tradizione, raffinata sperimentazione nelle tecniche di distillazione, consentono di realizzare alcuni tra i **migliori blend di Rum del mondo**.



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.



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