

BOX 1 argent



Saint James 15y. La distillerie de St James existe depuis 1765. Ce rhum de la réserve privée St. James est un rhum vieux de 15 ans, Il est rare de trouver un vieux rhum de la Martinique. Il y a eu une maturation de 15 ans dans un climat chaud, environ 60% du rhum s'est évaporé, c'est la part des anges. Cela donne au rhum qui reste dans le fut une extraction plus fine.

Couleur: ambre

Nez: bois sec, des notes de bois brûlés, noix de muscade, chapelure de pain et fruits

Bouche : le tanin noble domine, herbes douces, bois.

Finale: mi- longue avec des arômes secs, des fruits et des notes douces.

43%

HSE ou Habitation Saint-Etienne, ce rhum HSE XO est une sélection de rhum qui a mûri pendant 6 à 8 ans dans des fûts de chêne et par après est ajouté à une petite partie de la Grande Réserve de 1960, la combinaison donne ensuite à ce rhum une élégance inégalée et un caractère.

Ce mariage complexe fait de ces "extra vieux rhum agricole" un rhum doux et velouté.

Couleur : ambre intense .

Nez : bien équilibré avec des arômes d'orange, de poivre, de figes et de vanille .

Bouche : notes de cacao, de moka et de tabac léger, notes d'épices (noix de muscade et de poivre noir).

Finale: très longue avec des notes de tanin, de vanille, de cacao et de sucre de canne.

43%



Malecon reserva imperial 25Y, est un rhum de Panama. Marco Savio, du Nord de l'Italie, est le fondateur de Malecon rhum. Malecon rhum offre une gamme de différents produits, d'âges différents 3/8/12/15/21/25/ et plusieurs vintages. Le Malecon 25Y est un rhum où le plus vieux a été vieilli pendant 25 ans dans des anciens fûts de Bourbon Whiskey (196L). Ce rhum est pour les connaisseurs un plaisir car il est à la fois complexe, harmonieux et élégant. Il est préférable de déguster le Malecon 25Y dans un verre de cognac ou un verre ballon.

Couleur : ambre intense .

Nez : zeste d'orange, fruits tropicaux séchés, des notes de banane, poire, pomme, caramel .

Bouche: abricot, vanille, noisettes, pomme caramélisée, caramel .

Finale: moyennement longue, fruitée, caramel, noisettes, boisée.

40%

Diplomatico est un rhum vénézuélien, la distillerie a été fondée en 1959. Chez Diplomatico, ils ont 3 techniques différentes pour distiller: « collon-still » pour les rhums légers, « batch kettle » pour les rhums intermédiaires, et le « pot-stills » pour des rhums plus complexes. Ce Diplomatico vintage 2002 est un mélange de 2 techniques de distillations différentes, batch-kettle et pot-stills. Les deux différentes aguardientes ont mûri séparément dans des fûts bourbons et single malt whisky pendant 12 ans, puis après l'assemblage va encore mûrir 1 an en fûts de sherry.

Couleur : ambre .

Nez : arômes de feuilles de tabac, épices, vanilles et caramels, amandes et fruits secs.

Bouche : complexe, des notes épicées, abricots secs, vanilles, chênes, et gâteau aux fruits.

Finale: longue et douce.

43%



Panama 21Y est un embouteillage de Rum Nation. En 1999, Rum Nation a été fondé par Fabio Rossi. Rum Nation est une gamme d'embouteillages de différents pays. Le Panama 21 est fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre, distillé dans un column stills et mûri en fûts de chêne américains (Quercus alba) dans le pays d'origine de distillation. La recette contient un mélange d'un grand pourcentage de vieux rhum pour donner encore plus de caractère et de complexité. C'est le résultat des décennies de tradition et d'expérimentation.

Couleur : ambre .

Nez : chocolat orange confite .

Bouche : dattes en combinaison avec des fruits tropicaux secs et figes .

Finale : une saveur complexe mi- longue, chêne, fruits secs, chocolat .