

RHUM VIEUX

SAINT JAMES
PURE CANNE DEPUIS 1765

Le mot de Marc SASSIER, Œnologue et Responsable de production de la Distillerie SAINT JAMES :

« Ses 12 années passées en petits fûts de chêne sélectionnés en climat tropical dans nos chais, confèrent à ce très Vieux Rhum Agricole une belle harmonie à la suavité exotique et gourmande. Les tanins fondus par le temps orientent la dégustation vers un fruité remarquable et équilibré, ponctué par de très légères notes épicées. »

RHUM VIEUX 12 ANS 43°



Acajou-cuivré



Des notes boisées amples et rondes liées au temps de contact du Rhum avec les fûts



Les notes de sous-bois et de torréfaction (café, grillé) s'accompagnent d'épices plus marquées comme la muscade pour progressivement laisser place à des notes plus suaves de cannelle et de pruneaux



Fûts de chêne américain sélectionnés.
Vieilli minimum 12 ans en milieu tropical dans nos chais.

