

RHUM VIEUX

**SAINT
JAMES**
PURE CANNE DEPUIS 1765

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

« Porte d'entrée dans la trilogie des comptes d'âge de la Distillerie SAINT JAMES, ce très Vieux Rhum Agricole est le fruit d'un vieillissement maîtrisé de 7 années minimum en climat tropical dans nos chais. Les notes de torréfaction développées au contact de petits fûts de chêne sélectionnés évoluent vers une finale chaleureuse aux épices douces. »

RHUM VIEUX 7 ANS 43°



Acajou-cuivré



Un premier nez d'épices douces (cannelle sur fond vanillé) mêlées de fruits secs et confits dominants



Les tanins présents permettent de donner de la longueur en portant les notes de torréfaction vers une finale chaleureuse



Fûts de chêne américain sélectionnés
Vieilli minimum 7 ans en milieu tropical dans nos chais

