

RHUM VIEUX

**SAINT
JAMES**
PURE CANNE DEPUIS 1765

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

"Une série extrêmement limitée dont chaque bouteille est réalisée à partir de rhum en provenance d'un seul fût. Ces fûts utilisés sont sélectionnés pour leur capacité à apporter la rondeur et la puissance recherchée durant un vieillissement prolongé de plus de 10 ans. Le choix des « Single Cask » SAINT JAMES sont le reflet d'une sélection liée aux années qui comptent dans le Rhum AOC Martinique. 2001 fut une année de récolte optimale, offrant ainsi un rhum enrichi en arômes de fruits mûrs et doux."

SINGLE CASK 2001 43,1°



Acajou sombre



Vif et torréfié (café) aux accents de fruits secs (fruits séchés, noix) et épice sèche (muscade).



En bouche, le gras surprend et le boisé bien présent charpente l'ensemble offrant un rhum sec et structuré. Une finale toute en rondeur est ample, d'une bonne longueur et équilibrée.



Huit fûts et dix longues années de vieillissement maîtrisé ont permis d'aboutir à un très Grand Rhum agricole de Martinique.

