

TRÈS VIEUX RHUM 18 ANS 43%vol. 70cl

**SAINT
JAMES**
PURE CANNE DEPUIS 1765

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

« Nouvel ouvrage des comptes d'âges de la Distillerie, ce très vieux rhum est le fruit d'une exceptionnelle concentration aromatique sans ouillage après dix-huit ans de vieillissement dans nos chais en climat tropical à Sainte-Marie. Structuré au boisé franc, ses saveurs fruitées finement épicées révèlent une finale ronde et suave. Patience et élégance sont les maîtres mots. »



Brun acajou, limpide et brillant



Des notes intenses de torréfaction mêlées de muscade et de bois. Une finale suave, fruité et de fruits macérés à l'alcool (prune, pruneau).



Le boisé structure l'ensemble pour une belle longueur en bouche. La finale est fruitée (marmelade, agrumes confites et pruneau) et épicée.



Fûts chêne américain type bourbon.
Âge 18 ans sans ouillage ni réduction.
Empotage 2004.
Dépotage 2022.

