

TRÈS VIEUX RHUM 9 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 :

« Le choix des fûts et du degré d'emportage permet une extraction spécifique par pénétration progressive et lente du rhum au cœur des douelles. Neuf ans en climat tropical ont été nécessaires pour aboutir à son extraction optimale. Référence intermédiaire entre le 7 ans et le 12 ans, ce très vieux rhum s'affirme comme un incontournable de nos comptes d'âge »



Brun acajou, limpide et brillant



Un nez suave qui évolue vers les fruits confits (coing, prune). Un léger voile épicé (cannelle).



Un bel équilibre. Le gras soutient les tanins qui révèlent des notes chaudes cacaotées et de moka. La longueur fruitée persiste en bouche.



Fûts chêne français roux ex-Cognac.

400 litres au départ.

Âge 9 ans

Empotage septembre 2012. Dépotage juin 2021.

