

RHUM VIEUX

**SAINT
JAMES**
PURE CANNE DEPUIS 1765

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

« Après plus de 15 années passées au contact de petits fûts de chêne sélectionnés, ce très Vieux Rhum Agricole offre une concentration aromatique rare et exceptionnelle.

Dominée par des tanins marqués et un boisé enveloppant, cette cuvée unique entremêle subtilement les notes épicées et torréfiées liées au brûlage spécifique des fûts. »

RHUM VIEUX 15 ANS 43°



Acajou-cuivré



Les notes de sous-bois s'entremêlent aux notes de torréfaction (grillé) liées au brûlage des fûts



En bouche les tanins et le boisé dominant avec des notes épicées et de bois sec/brûlé enveloppant toute la bouche. Cette richesse aromatique se prolonge dans une longueur remarquable.



Fûts de chêne américain sélectionnés.
Vieilli minimum 15 ans en milieu tropical dans nos chais.

