



SAINT JAMES 7 ANS

Rhum Vieux Agricole

Un rhum agricole fabriqué à partir de pur jus de canne à sucre, vieilli pendant sept ans dans de petits fûts ex-bourbon dans le climat tropical de la Martinique, où l'humidité et la température élevée constante accélèrent le processus de maturation. Le volume total évaporé ou part d'ange atteint 35% et donne au rhum une belle concentration d'arômes.

Tasting notes

Color

Acajou-cuivré cristallin.

Aroma

Épices douces à la base ; cannelle et vanille reliées par un fond dominant de fruits confits

Taste

Le palais confirme les arômes du nez, canne à sucre torréfiée aux notes boisées raffinées.

Finish

Les tanins présents dans le rhum lui confèrent une longueur agréable et les arômes délicats sont bien conservés pour une finale douce et chaleureuse.

La distillerie Saint James Le rhum Saint-James est fabriqué avec un soin particulier pour ses composants, leurs rhums sont sans colorant et ne sont pas re-sucrés. La qualité est garantie par le processus d'Appellation d'Origine Contrôlée, strictement réglementé, par lequel les rhums sont produits.