



## SAMAROLI DEMERARA RHUM 2007

2020 Release | Cask No.5868 | 13 Ans

Un rhum à multiples facettes provenant d'un seul fût, avec une concentration aromatique généreuse et complexe dominée par des tons de fruits tropicaux et de mélasse. Distillé en Guyane en 2007, vieilli et embouteillé en Écosse, cette édition est limitée à 381 bouteilles seulement.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Ambre

#### **Aroma**

Le nez est insaisissable, des prunes séchées douces avec des tons d'origan, de menthe et de résine.

#### **Taste**

Le palais présente des nuances fruitées suivies de notes balsamiques, puis des saveurs de chocolat noir, de café et de noix harmonieusement mêlées à des arômes d'herbes méditerranéennes. C'est le caractère typique du rhum salé de la région de Guyane.

#### **Finish**

La finale est longue et réjouissante, avec des notes de réglisse et de cire qui résonnent.

Paroles de la part du producteur et au sujet de la distillerie Il est difficile de regrouper les styles de rhum et les distilleries au sein de certaines catégories, car le caractère historique et la méthodologie, du type d'alambic au mélange brut utilisé, sont très variés et mélangés. On peut résumer en disant que la tradition et les coutumes sont nées d'un mélange et d'une succession d'aventuriers, de pionniers, de propriétaires terriens et de riches hommes d'affaires au cours des différentes vagues de colonisation. Par conséquent, le seul facteur commun pourrait être l'habitude de produire des distillats d'une certaine qualité et d'un certain prestige de la part du pays européen colonisateur.