

SAINT JAMES

L'ART DU RHUM DEPUIS 1765

05/09/2017

Obtenu en octobre 1996, l'A.O.C. Martinique demeure encore aujourd'hui le seul label A.O.C dédié au Rhum dans le monde. Liant intimement le terroir unique de l'île de la Martinique et le savoir-faire traditionnel des hommes, le Single Cask 1997 est un très vieux rhum agricole issu de la 1ère récolte et distillation sous l'égide du cahier des charges A.O.C Martinique.

Avec un Carême peu humide, ce Millésime 1997 est l'un des plus secs d'avant le nouveau millénaire. La récolte optimale, tant en richesse des cannes qu'en qualité a permis d'obtenir un rhum plus mûr en fruit, aux notes douces et sucrées.

Notes de dégustation

Couleur : Cuivré cristallin

Nez : Vif où le torréfié doux (moka, chocolat) est soutenu par du boisé (sous-bois, bruyère) sur fond de cannelle et de fruits (figue sèche, pruneau).

Bouche : Equilibre capiteux soulignant les arômes où le boisé bien présent accompagne les notes de moka et de fruits secs relevés par de la muscade qui s'estompe sur du pruneau.

Finale : Toute en rondeur offrant une bonne longueur suave.

70CL 42,7%VOL.

Prix caviste 200€TTC

Vendu sous étui

Afin de mieux affirmer l'incidence du millésime, les fûts sont restés plus de 10 ans exempts de toute manipulation pour donner toute son authenticité à cette cuvée aussi rare que prestigieuse. Après dégustation de chacun des 28 fûts du lot ainsi constitué, seuls les 5 meilleurs fûts ont été retenus et réservés tant pour leur expression que leur similitude gustative. Chaque bouteille porte le numéro du fût, la date de l'enfûtage, le numéro de la bouteille et la date de l'embouteillage.

