

DRINKS.

Saint James Royal Ambré Martinique Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100285
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Martinique
Embouteilleur	Plantations Saint James Parc de l'usine St James Plaine de l'Union 97230 Sainte-Marie Martinique
Marque	Saint James
Type	Brauner Rum
L'âge	18-24 mois
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des senteurs fraîches de canne à sucre, d'herbe fauchée et de fleurs sauvages. Bouche: des notes épicées de chêne, complétées par des composants sucrés de cannelle et de vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de jus de canne à sucre et vieilli pendant au moins 18 mois
Honneurs	International Rum Conference Madrid 2016: ArgentInternational Wine and Spirits Competition 2006: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16



Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Additifs Contient du colorant

Description

L'origine même du rhum Saint James révèle qu'il s'agit d'un rare Rhum Agricole, fabriqué à partir de jus de canne à sucre fermenté. Les plantations sont situées à l'ouest du mont Pelée, dans la région de Saint-Pierre, sur l'île de la Martinique. Les plantes sont récoltées entre janvier et juillet, puis transportées directement à la fabrique de rhum. C'est là que le jus, appelé Vesou, est extrait, mélangé avec de la levure et fermenté. Le liquide qui en résulte, semblable au vin, passe ensuite par le processus de distillation et le rhum Saint James prend forme, sous sa version originale non affinée. La recette vient du pasteur Edmund Lefebure qui, en 1765, produisit et décrivit en détail le premier Rhum Agricole en Martinique. A l'origine, il appela son chef-d'œuvre Saint Jacques, mais c'était probablement trop français pour les clients anglophones. En 1882, Paulin Lambert déposa la marque Saint James, un rhum embouteillé dans une bouteille carrée, afin de mieux le transporter lors de longs voyages. Depuis 1973, la distillerie est située à proximité des plantations, sur le versant ouest du mont Pelée. Le "Saint James Royal Ambré" est classé Rhum d'Or et mûrit de 18 à 24 mois dans de grands fûts de chêne sur l'île des Caraïbes. Il est très apprécié dans le monde entier et a déjà été récompensé par des jurys de compétitions. Cela est peut-être aussi dû au fait qu'il combine les caractéristiques épicées et boisées d'un rhum mûr, avec la fraîcheur herbacée d'un jeune rhum.