

DRINKS.

Saint James Agricole 7 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705124
Alcool	43%
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	Rhum Agricole
L'âge	7 ans
L'usage	De préférence pur
Dégustation	Nez: avec de l'ananas, du melon, un peu de pomme, de la vanille et des épices sucrées (entre autres, cannelle). Palais: les notes de melon miel, de pomme, de citron, de vanille, de bois de chêne épicé, de gingembre, de cannelle et de moka se font sentir.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de jus de canne à sucre; vieilli dans de petits fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Millésime

Non spécifié

Description

L'origine du rhum Saint James révèle à elle seule qu'il s'agit du rare type agricole, qui est obtenu à partir de jus de canne à sucre fermenté au lieu de mélasse. Les plantations s'étendent le long des pentes des montagnes verdoyantes à l'ouest de la montagne Pelée, dans la région de Saint-Pierre, sur l'île de la Martinique, dans les Caraïbes. Les plants de canne à sucre sont récoltés entre janvier et juillet, puis transportés directement à la rhumerie. On y extrait le jus, appelé "vesou", qui est ensuite mélangé à des levures et fermenté. Le liquide qui en résulte, semblable à du vin, passe ensuite par le processus de distillation et c'est ainsi qu'est élaboré le rhum Saint James sous sa forme originale non affinée. Saint James a été créé en 1765 par le pasteur Edmund Lefebure, qui a produit le premier Rhum Agricole de Martinique et l'a décrit en détail. Il a d'abord appelé son chef-d'œuvre Saint Jacques, mais c'était probablement "trop français" pour les clients anglophones. En 1882, Paulin Lambert a déposé la marque Saint James en association avec la bouteille carrée très pratique, qui facilitait le transport du rhum durant les longs trajets en bateau. Depuis 1973, la distillerie est située à proximité des plantations, sur le versant ouest de la montagne Pelée.

Le "Saint James Rhum Vieux Agricole 7 Ans" vieillit sur l'île des Caraïbes, pendant sept ans, dans de petits fûts de chêne. Si, au nez, vous vous attendez aux notes herbacées typiques d'un rhum agricole, vous vous trompez complètement - le rhum se montre distinctement fruité et épicé. L'influence de longue durée des fûts en bois est reconnaissable au nez comme en bouche. Le rhum Saint James de sept ans d'âge est donc un "Sipping Rum" très apprécié, qui reste fidèle au style agricole, car il se montre léger et frais.