

DRINKS.

J.M Rhum Agricole Blanc 50° 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705127
Alcool	50%
Contenu	100cl
Pays	Martinique
Région	Martinique
Embouteilleur	S.C.A. Heritiers, Crassous de Medeul, 97218 Macouba, Martinique
Marque	J.M
Type	Rhum Agricole
L'usage	Pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Ti Punch, Notting Hill, Hemingway, Daiquiri, ...)
Dégustation	Les notes terreuses de la canne à sucre se combinent aux fruits mûrs comme la mangue, la banane et la papaye.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de canne à sucre maison, repose pendant trois mois dans des cuves en acier
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Au XIXe siècle, Jean-Marie Martin a acquis une plantation de canne à sucre près de la rivière Roche en Martinique, s'est spécialisé dans la production de rhum et a fondé la marque de rhum J.M. Bien que la marque ne soit plus entre les mains de ses descendants (l'entreprise appartient à la Maison Bellevue depuis 1915), le rhum porte toujours ses initiales. La canne à sucre est cultivée à 100% sur place, ce qui limite naturellement les quantités produites et fait de la distillerie de Fonds-Préville la plus petite de la Martinique. Les plantes se développent dans un microclimat unique sur les pentes de la montagne Pelée, à l'extrême nord de l'île, près de Macouba. Là, plusieurs facteurs favorables, tels que le sol volcanique riche en nutriments, l'apport constant d'eau, le vent soufflant de la mer et l'humidité élevée ont tous un effet sur la qualité de la matière première. Le jus de canne à sucre est pressé dans l'heure qui suit la récolte, tandis que la distillation se déroule dans un alambic en cuivre créole. Après une phase de repos de trois mois dans des cuves en acier, le pourcentage d'alcool du rhum est ensuite réduit, puis le spiritueux est mis en bouteille.