

DRINKS.

La Maison du Rhum Sainte Lucie 2013/2022 Batch 5 Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 802304 |
| Alcool | 43% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Réunion |
| Embouteilleur | Distillerie Rivière du Mât, Chemin de Beaufonds, 97470 Saint-Benoît, La Réunion |
| Marque | Riviere du Mat |
| Type | Rhum brun |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Le nez révèle des arômes fruités de pêches et d'agrumes avec des notes épicées. En bouche, des arômes de bois grillé avec des notes de noix caramélisées et de vanille crémeuse. La finale est dominée par les notes de noix. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | 9 ans en fûts de chêne blanc américains, dans lesquels seul un bourbon avait vieilli auparavant |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

Le négociant en spiritueux français La Maison du Rhum a fait embouteiller exclusivement ce rhum de mélasse de La Réunion. Le quatrième lot a été distillé en 2011 et a ensuite été stocké jusqu'en 2021 dans des fûts français ainsi que dans d'anciens fûts de cognac.

Rivière du Mât n'est pas seulement le nom d'une rivière de l'île de La Réunion, mais aussi celui de l'un des trois producteurs de rhum qui y sont installés. Ce fait ne va pas de soi : sur les 30 distilleries d'autrefois, 90% ont disparu de la scène - elles n'ont pas pu suivre les changements sur le marché des spiritueux. Fondée en 1886, la distillerie a été modernisée au moment décisif et a permis à son pays d'origine de remporter la toute première distinction lors d'un concours international de spiritueux. Outre la gamme standard de rhums blancs, dorés et bruns, l'entreprise propose une série d'embouteillages spéciaux vieillissés ; parmi eux, le Saint Lucie 2013 batch 5. Il provient de la seule distillerie de rhum de l'île tropicale de Sainte-Lucie, située dans la vallée de Roseau. Il y est distillé dans des colonnes de Coffey et est ensuite stocké pendant neuf ans dans des fûts de chêne blanc américains. Auparavant, seul un bourbon avait été vieilli dans ces fûts. La mise en bouteille de ce distillat a été limitée à 4618 bouteilles.