# J.M Rhum rum Atelier Series & Jardin Fruité 42%0.7l

» Pálenky » Třtinové













| | |
|---|---|
| EAN | 3329060002326 |
| Kód produktu | RU009207 |

Tento výjimečný stařený agricole rum pochází z proslulé palírny Distillerie J.M, která leží v malebném sopečném údolí Macouba na severu ostrova Martinik. Láhev tvoří třetí pilíř inovativní barmanské řady L'Atelier des Rhums, vyvinuté sklepní mistryní Karine Lassalle a pařížským mixologem Josephem Akhavanem. Zatímco ostatní edice této série sází na kouř a výrazné koření, Jardin Fruité se plně zaměřuje na bohatou ovocnost a lehkost. Rum zraje přibližně 24 měsíců v pečlivě vybrané kombinaci francouzských a amerických dubových sudů. Tyto sudy procházejí specifickými, jemnějšími stupni vypálení, které jsou navrženy tak, aby potlačily dominantní dřevitost a naopak nechaly vyniknout svěží charakter čerstvé třtinové šťávy. Destilát se plní při síle 42 % alkoholu o objemu 0,7 litru, což z něj dělá velmi přístupný a skvěle pitelný agricole rum.

Vůně: Bohatá, intenzivní a silně ovocná. Dominují v ní tóny zralého tropického a flambovaného ovoce, jako jsou banány, mango, guava a ananas, které doplňuje sladkost karibského medu, vanilkového lusku a rozkvetlého ibišku s jemným nádechem citrusové kůry.

Chuť: Jemná, plná a elegantně sladká. Na patře se rozvíjí chuť čerstvé cukrové třtiny a ovocného salátu v sirupu, doprovázená hřejivým kořením v podobě mleté skořice, tonka fazolí, muškátového oříšku a krémového karamelu v čokoládě, které se proplétají s jemnou texturou nového dubového dřeva.

Závěr: Středně dlouhý, lahodný a konejšivý. Počáteční ovocná svěžest přechází do tónů sušeného ovoce, citrusů a praženého aroma, přičemž zanechává jemnou stopu dřevitých tříslovin a zralého třtinového cukru.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme pro Vás připraveno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# J.M Rhum rum Atelier Series & Jardin Fruité 42%0.7l

» Pálenky » Třtinové

## Popis

Historie a výjimečnost značky Rhum J.M se začala psát v roce 1845, kdy francouzský obchodník Jean-Marie Martin zakoupil tehdejší cukrovar na severu Martiniku a přeměnil ho na lihovar. Svou novou profesi bral natolik vážně, že nechal své iniciály J.M. vypalovat přímo na dřevěné sudy, ve kterých rum zrál a putoval k zákazníkům. Tím položil základy značky, která dodnes platí za absolutní vrchol ve světě zemědělských rumů a drží si status jedné z nejstarších a nejvíce respektovaných palíren na celém ostrově. Největší tajemství úspěchu tohoto rumu spočívá v unikátním mikroklimatu a půdě pod aktivní sopkou Mont Pelée. Kombinace mimořádně úrodné vulkanické země, horkého tropického slunce a neustálého mořského vánku dává tamní cukrové třtině specifický charakter, který nelze nikde jinde na světě napodobit. Palírna navíc jako jedna z mála zpracovává výhradně třtinu z vlastních přilehlých polí. Sklizená stébla se lisují do jedné hodiny od uříznutí, což zaručuje, že vylisovaná šťáva nezačne kvasit předčasně a uchová si maximální čerstvost. Proces výroby striktně podléhá nejpřísnějším francouzským pravidlům apelační ochrany AOC Martinique, která určují vše od povolených odrůd třtiny až po metodu destilace. Kvašení probíhá přirozeně a k následnému ředění destilátu se používá výhradně čistá filtrace z vulkanických pramenů vyvěrajících přímo ze sopky. Samotná destilace probíhá v tradičních měděných kreolských kolonách, které zanechávají v alkoholu robustní tělo s intenzivní vůní čerstvé trávy, banánů a citrusů, což je pro bílý agricole rum tak typické. Mistrovství značky se projevuje také při zrání, kde palírna využívá specifického tropického klimatu, v němž alkohol zraje až třikrát rychleji než v chladné Evropě. Rhum J.M si sám vyrábí a opravuje sudy ve vlastní bednářské dílně, přičemž používá kombinaci nových sudů z amerického dubu a sudů po bourbonu, které před plněním zevnitř vypaluje. Výsledné stařené rumy si díky tomu uchovávají svůj původní zemitý a rostlinný charakter, který je však obohacen o komplexní tóny dřeva, pražené kávy, koření a exotického ovoce.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | J.M Rhum |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | vyzrálý rum v dřevěných sudech |
| Zrání | v dubových sudech, ex-Bourbon |
| Produkce | limitovaná edice |
| Balení | holá lahev |
| Alkohol ABV | 42,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Zařazení produktu | rum |
| Složení | voda, třtinový destilát |
| Výrobce | J.M Distillerie (Fonds-Préville) Héritiers Crassous de Médeuil Habitation Bellevue 97218 Macouba Martinique (Francie) |
| Distributor | DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika |