

Saint James rum 2001 Hors d'Âge Millésime 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3147699116517

Kód produktu

RU001422

Tento výjimečný ročníkový zemědělský rum z proslulé palírny Saint James na ostrově Martinik představuje mistrovské dílo, které vzniklo z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny destilované v mimořádně úspěšném roce 2001. Tehdejší sklizeň byla specifická sušším charakterem třtiny s vynikající koncentrací aromatických látek, což dalo destilátu pevný a hluboký základ. Rum se vyrábí tradiční jednoduchou destilací v kreolské koloně, což je postup vzdáleně připomínající výrobu francouzského Armagnacu, a následně zraje v kombinaci sudů z limuzínského dubu a sudů po bourbonu. Podle vyjádření hlavního enologa palírny Marca Sassiera stál za finálním profilem velmi dlouhý a pozvolný kontakt destilátu se dřevem přímo v tropickém klimatu, díky čemuž původní bylinná svěžest agricole stylu kompletně ustoupila robustnímu, plnému a hluboce praženému charakteru. Stáčí se v limitované edici při síle 43 % alkoholu, která dává dokonale vyniknout zralým tónům bez palčivosti, a každá láhev v elegantní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru má své vlastní unikátní registrační číslo.

Vůně: Intenzivní, hřejivá a ušlechtilé dřevitá. Výrazný úvodní profil s tóny čerstvě upražené moka kávy, hořkého kakaa a tmavé čokolády doprovází podmanivá vůně cedrové krabice na doutníky a starého dýmkového tabáku. Postupně se otevírá hluboká ovocná a kořenitá linka sušených švestek, rozinek, fíků a muškátového oříšku, doplněná jemným nádechem vanilky.

Chuť: Bohatá, plná a dokonale zaoblená s neobyčejně hladkou texturou. Na patře dominují výrazné a hluboké tóny pražených ořechů, espressa a dřevitého kouře, které se proplétají se sladkostí zralého žlutého ovoce, jako jsou broskve, meruňky a pečená jablka. Celkový projev je spíše suchý, vrstevnatý, s lehkými tóny lékořice a tmavé třtinové šťávy.

Závěr: Dlouhý, delikátní a jemně pikantní. Počáteční vlnu sušeného ovoce a tmavé čokolády střídá výrazná, ale sametová stopa černého pepře, anýzu a lékořice. Na jazyku zůstává dlouhotrvající, elegantní otisk exotického dřeva, tříslovin, tabákových listů a lehký závan hnědého cukru.

Saint James rum 2001 Hors d'Âge Millésime 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Saint James rum 2001 Hors d'Âge Millésime 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Saint James je jednou z nejstarších a nejuznávanějších značek karibského rumu, která se pyšní historií sahající až do roku 1765. Tento rum se vyrábí na malebném ostrově Martinik a je celosvětově proslulý svou věrností tradičním výrobním postupům. Na rozdíl od většiny běžných rumů, které se pálí z melasy, se Saint James řadí mezi takzvané zemědělské rumy neboli rum agricole. To znamená, že se destiluje výhradně z čisté, čerstvě vylisované šťávy z cukrové třtiny, což mu dodává nezaměnitelný, velmi specifický a robustní chuťový profil. Výjimečnost rumů Saint James je oficiálně stvrzena prestižním francouzským označením AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), které zaručuje přísně kontrolovaný původ a dodržování tradičních metod. Cukrová třtina pro tyto rumy roste na sopečných svazích v okolí plantáže, kde těží z jedinečného mikroklimatu, ideální vlhkosti a úrodné půdy bohaté na minerály. Samotná destilace probíhá v tradičních kreolských kolonách, které v alkoholu uchovávají maximum aromatických látek a svěžesti ze sklizené třtiny. Značka vyniká také svým přístupem k ekologii a udržitelnosti, což z ní dělá moderního lídra v tradičním odvětví. Palírna Saint James funguje v podstatě jako soběstačný ekosystém. Zbytky vylisované cukrové třtiny, známé jako bagasa, se nevyhazují, ale využívají se jako biopalivo pro pohon destilačních zařízení a generování elektřiny. Voda používaná při výrobě se filtruje a vrací zpět do přírody, čímž palírna minimalizuje svou uhlíkovou stopu a chrání unikátní ekosystém Martiniku. Zrání těchto rumů probíhá v dubových sudech, často po bourbonu, v tropickém klimatu ostrova. Kvůli vysokým teplotám zde dochází k mnohem rychlejšímu odpařování alkoholu, takzvanému andělskému podílu, což proces zrání výrazně urychluje ve srovnání s evropským kontinentem. Výsledkem jsou komplexní rumy, ve kterých se mísí svěží travnaté a ovocné tóny s hlubokými náznaky dřeva, koření a vanilky. Charakteristická hranatá láhev, ve které se rum Saint James prodává již od 19. století, původně sloužila k tomu, aby se lahve lépe skladovaly v podpalubí lodí a při plavbě se nerozbily.

Hlavní parametry

Značka	Saint James
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Ročník	2001
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	La Martiniquaise 85 rue de l'Hérault Charenton-le-Pont Val de Marne 94220, Francie