

RUM | TRADITIONAL RUM

SAVANNA MAISON BLANCHE 10 Y.O. 2006

SAVANNA | REUNION



70 cl / 43°

Category: Traditional Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Own selected yeasts

Production method: Distillazione in column Still

Aging: Tropicale

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Savanna Cuvée Maison Blanche è un rum di melassa invecchiato in clima tropicale per ben 10 anni. È un rum molto complesso, frutto della selezione di soltanto 40 barili attualmente in invecchiamento presso la distilleria. L'assemblaggio di questi barili ha dato origine a un rum dotato di un incredibile equilibrio.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscio, perfetto da abbinare a ganache al cioccolato o piccola pasticceria con frutta secca.

FOCUS

Per questa release in edizione limitata sono stati testati accuratamente più di 40 barili, una selezione molto minuziosa dei migliori liquidi in invecchiamento sotto il controllo di Laurent Broc, master distiller di Savanna. Proprio lui ha creato una particolarissima struttura di sostegno per i barili che favorisce la circolazione d'aria, un aspetto non da poco, che valorizza l'estrazione degli aromi del legno, in particolare durante i primi 18 mesi dell'invecchiamento.

