

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN SAJOUS 7 RÉCOLTE 2019 56.5°

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 56.4°

Tipologia: Pure Single Rhum Agricole

Materia prima: Puro succo di canna da zucchero

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Clairin Sajous viene prodotto nel grand terroir di St. Michel de L'Attalaye, a circa 4 ore di fuoristrada a nord da Port au Prince. È prodotto con canna Cristalline, una delle migliori varietà antiche, oramai coltivata solo ad Haiti, raccolta a mano a perfetta maturazione e trasportata a dorso di animali alla distilleria. Viene pressata nel piccolo mulino più dolcemente rispetto al modo tipico delle Antille francesi. La fermentazione parte spontanea con i lieviti indigeni. L'alambicco di distillazione è riscaldato al fuoco della "bagasse", la fibra di canna spremuta ed essiccata al sole. Ogni récolte di Clairin Sajous viene imbottigliata al grado di uscita dall'alambicco: 55,9%.

COME LO BEVO

I clairin sono la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana, dunque da degustare lisci. In miscelazione sono come dei nuovi colori che spingono al massimo sul gusto. La ricetta ideale per Clairin Sajous è la Piña Colada nella sua forma più classica.

