

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN ANSYEN SAJOUS 22 MOIS SJ17MG-1 DEBORAH MARENCO

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 54.9°

Tipologia: Pure Single Rhum Agricole

Materia prima: Puro succo di canna da zucchero

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Clairin Ansyen Sajous 22 Mois #sj17mg-1 Deborah Marengo è un single cask selezionato da Deborah Marengo, Brand Manager Velier durante un viaggio ad Haiti svoltosi nel Giugno 2018. Si tratta di un Clairin Sajous Invecchiato 22 mesi in un barile che aveva già ospitato Mount Gay Rum, precisamente nella versione pure single rum di Last Ward della gamma Habitation Velier. Deborah, amante dei clairin di Michel Sajous, è stata colpita dalla grande eleganza data dai barili ex Last Ward di Mount Gay.

COME LO BEVO

Si degusta liscio, per gli appassionati del clairin bianco in cerca di una nuova esperienza e per chi vuole capire l'evoluzione di un distillato in legno. Con tutti i clairin ansyen si possono poi creare nuovi cocktails uscendo anche dai sentieri battuti delle ricetta classiche.

FOCUS

Con l'inizio della messa in barile dei clairin, iniziata a cavallo del 2016/17, è nata una nuova categoria di clairin, distillato conosciuto fino a quel momento nella sua forma più apprezzata e tipica, bianca e non invecchiata. L'ansyen è un momento di transizione per il clairin, non è un invecchiamento ma bensì un affinamento che mantiene i tratti di base del clairin bianco dei singoli villaggi, con l'aggiunta di alcune note tipiche del barile. Il progetto è iniziato con brevi affinamenti sotto i 2 anni di clairin Sajous, Vaval, Casimir in barili ex-Caroni ed ex single malt scotch whisky. Le prime release di single cask sono uscite nel 2017, selezionate durante il viaggio dei Velier Stirrers nel mese di ottobre. Da quell'anno in poi, la scelta dei single cask è parte del viaggio premio ad Haiti riservato ai bartender vincitori del Clairin World Championship.

