

RUM | RHUM AGRICOLE

SAINT JAMES COEUR DE CHAUFFE BLANC

SAINT JAMES | MARTINICA



70 cl / 60°

Tipologia: Rhum Agricole

Materia prima: Puro Succo di Canna da zucchero

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione in colonna Creole

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

St. James Coeur De Chauffe è un Rhum Agricole. La fermentazione del puro succo di canna, con lieviti selezionati, dura non più di 48 ore. La distillazione è doppia, dall'unico esemplare di pot still discontinuo rimasto in Martinica.

COME LO BEVO

Un rhum blanc agricole come vuole la tradizione, alto in grado con una struttura da veri puristi, base ideale per uno dei migliori Ti' Punch ma anche ottimo degustato liscio come una qualsiasi acquavite di frutta.

FOCUS

La St. James è stata la prima distilleria del mondo a investire in pubblicità grazie a Paulin Lambert, imprenditore marsigliese che già importava rum giamaicani. Nel 1882 deposita il marchio insieme al design dell'iconica bottiglia quadrata che da sempre distingue Saint James. Lambert fu il primo ad investire in stampe pubblicitarie, cartoline e cataloghi, il che ha contribuito a far crescere la marca e insieme tutta la Martinica.

