

RUM | RHUM AGRICOLE

SAINT JAMES FLEUR DE CANNE

SAINT JAMES | MARTINICA



70 cl / 50°

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

Per la produzione della serie Fleur de Canne, il Master distiller Marc Sassier, seleziona le canne da zucchero raccolte a cavallo dei mesi di maggio e giugno, periodo di siccità. Questo stress idrico aiuta a creare una maggiore concentrazione dello zucchero e una maggiore concentrazione aromatica, insieme a una maggiore intensità.

COME LO BEVO

Il modo migliore per gustarlo è liscio o nel classico Ti' Punch, per Saint James Fleur de canne blanc si consiglia di utilizzare pochissimo zucchero o addirittura di servirlo con ghiaccio e solo la scorza di lime.

FOCUS

Jean Claude Benoit, direttore della Saint James per oltre 40 anni, è stato fautore e promotore insieme a Claudine Vernant della creazione del disciplinare dell'appellation D'origine Contrôlée rhum Agricole Martinique.

