

RUM | RHUM AGRICOLE

SAINT JAMES XO

SAINT JAMES | MARTINICA



70 cl / 43°

Tipologia: Rhum Agricole

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione in colonna Creole

Invecchiamento: Tropicale

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

La cuvée XO di Saint James è una selezione di alcuni dei migliori barili scelti da Marc Sassier. Sono piccoli barili ex bourbon da 200 litri dove il rum agricolo è rimasto ad invecchiare per dai 6 ai 10 anni in clima tropicale nei chais di invecchiamento della distilleria di Sainte Marie. Le canne utilizzate per la produzione di Saint James XO provengono dalle zone più vocate della Martinica, una volta arrivate alla distilleria di Sainte-Marie, sulla costa nord-orientale dell'isola, vengono pressate ed il succo imbibito con una parte di acqua, dopodiché la fermentazione avviene in grandi tini in acciaio inox, utilizzando lievito selezionato, una fermentazione della durata di circa 48 ore. Segue la distillazione nelle grandi colonne creole in acciaio.

COME LO BEVO

Ogni amante di rum agricole apprezzerà Saint James XO, bevuto liscio, abbinandolo a dessert rinfrescanti a base di agrumi o frutta esotica o anche a formaggi saporiti. Si può utilizzare in cocktail come l'Old Fashioned o il Boulevardier.

