

RUM | RHUM AGRICOLE

## PERE LABAT RESERVE FAMILIALE

PÈRE LABAT | MARIE GALANTE

**70 cl / 42°**

**Tipologia:** Rhum Agricole

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Père Labat 2010 è un Rhum Agricole di Marie Galante che nasce dalla coltivazione di antiche varietà di Canna da zucchero che vengono raccolte manualmente sui 120 ettari di terreno di proprietà e condotte alla distilleria su carretti a trazione animale. dopo la fermentazione del succo la distillazione avviene nella storica colonna crèole degli anni 50. l'invecchiamento avviene in clima tropicale per 8 anni in botti ex-bourbon, il millesimo è stato dichiarato in etichetta per valorizzare questo liquido frutto di un raccolto di altissima qualità come il 2010 del quale sono stati selezionati soltanto alcuni barili particolarmente qualitativi

### COME LO BEVO

Si consuma liscio, non esiste un momento preciso per apprezzarlo sia dopo pranzo che dopo cena, tanto quanto per un momento di relax in compagnia di un buon sigaro di struttura leggera-media



### FOCUS

La canna da zucchero a Marie Galante vede la sua esplosione a partire dalla fine del 1700 quando guadagna il ruolo di Ile a Sucre, con ben 17 mulini di cui 5 a vento. lo spostamento verso la canna da zucchero è dovuto alla sempre minore redditività delle coltivazioni di cotone e caffè ma anche per la conquista dell'indipendenza di Haiti prima e della repubblica Dominicana dopo. con i primi dell'800 mulini e ettari di canna triplicano e il rum inizia ad essere prodotto non solo per la consumazione locale ma anche per essere esportato.

