RUM | RHUM AGRICOLE

DEPAZ CASK BRUT DE FUT 2004

DEPAZ | MARTINICA

70 cl / 58.0°
Tipologia: Rhum Agricole
Materia prima: Puro Succo di Canna da zucchero
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Distillazione in colonna Créole
Invecchiamento: Tropicale
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Depaz Cask Brut De Fut nasce dalla selezione acccurata di cinque botti eccezionali, fatta da Nora Carrion, Cellar Master di Depaz. Questo rum è della raccolta del 2004, ed è stato Invecchiato 13 anni in piccole botti di rovere. Depaz Cask è stato imbottigliato a pieno grado e offre una perfetta rappresentazione del terroir del Monte Pelée. Si tratta di un rum Invecchiato unico, in un'edizione estremamente limitata, di sole 1.357 bottiglie numerate.

COME LO BEVO

Da gustare liscio, ottimo dopo una buona cena.

FOCUS

La Depaz fonda la sua storia su quella che era la tenuta agricola - o "Habitation" - La Montagne, fondata nel 1651 da Jacues Duparuet, primo governatore dell'isola. Anticamente il territorio di Saint Pierre e della Montagne era vocato per la coltivazione del tabacco e per l'allevamento, ma la canna conquistò rapidamente i fertili campi di terra vulcanica grazie anche all'arrivo di tecniche che rendevano più efficente la distillazione. Fra le molte famiglie che lavoravano qui, c'era quella di Victor Depaz, fautrice del successo del rum della Martinica e della crescente reputazione di Saint Pierrre, che visse monenti molto floridi a tal punto da essere considerata la Piccola Parigi delle Antille, fino a che, nel 1902, il vulcano eruttò, distruggendo tutto.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it