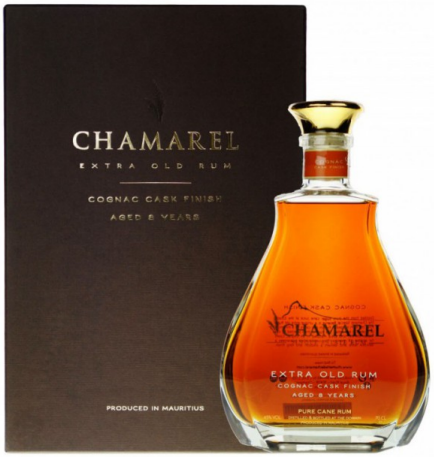
Chamarel XO Cognac Cask finish - 70cl

La distillerie Chamarel est réputée pour produire l'un des meilleurs rhums de l'île Maurice. C'est l'une des plus jeunes distilleries de l'île (ouverte depuis 2008) et aussi l'une des plus belles. Sans oublier, le plus beau. La particularité de cette distillerie est qu'elle ne produit que du rhum agricole à partir de la canne à sucre de ses propres plantations. Après avoir prouvé sa capacité à faire d'excellents rhums blancs, la grande ambition était de produire également de grands rhums vieux. Le VSOP et le XO prouvent que Chamarel y est parvenu. Rhum de pur jus de canne à sucre. Les plantations de la Distillerie Chamarel bénéficient d'un sol fertile, argileux et volcanique et d'un ensoleillement optimal. Trois types de cannes à sucre sont cultivées sur les 450 hectares qui entourent la distillerie : la canne rouge, la canne jaune et la canne bleue. Cela donne au rhum Chamarel une belle complexité. Le riche profil aromatique du rhum est également dû à sa distillation. La distillerie dispose de deux types d'alambics en cuivre : un alambic à colonne pour donner de la force au distillat et plusieurs alambics à pot pour une seconde distillation, dans laquelle tous les arômes de la canne à sucre se déploient et le rhum prend un caractère élégant. Après une première maturation dans un fût de 5500 litres, ce rhum 'Made in Mauritius' a subi un affinage de 2 ans dans d'anciens fûts de cognac. L'avantage de cette étape supplémentaire est que la palette aromatique de ce vieux rhum agricole est renforcée. De nature plutôt douce, il acquiert ici des arômes charpentés et boisés typiques du cognac. Avec ses nuances de cigare et ses arômes d'amande et d'épices, c'est un rhum fougueux et expressif, une alchimie entre rhum et cognac 100% réussie.



128.91 EUR

Artcode: 00020103
Spiritueux, Rhum

Informations complémentaires	
Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum Agricole
Bouteille	70cl
Alcool	42%
Pays	Mauritius