



Chamarel XO Pedro Ximenez 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.

Le rhum Chamarel XO Pedro Ximenez Cask Finish est le résultat d'un long processus qui commence par une période de 6 ans en fûts de chêne et se poursuit pendant près de 2 ans dans un fût de sherry Pedro Ximenez, d'où son nom. † Il s'agit d'un rhum agricole de grande qualité, extra vieilli, à la robe ambrée et aux notes fruitées persistantes, idéal pour un moment de dégustation privilégié.

175.34 EUR

Artcode: 00020102

[Spiritueux](#), [Rhum](#)



Informations complémentaires

Type Spirits

Rum

Type Rum

Rum Agricole

Bouteille

70cl

Alcool

45%

Pays

Mauritius