



Chamarel XO Cognac Cask finish - 70cl

De Chamarel-distilleerderij staat bekend om de productie van één van de beste rums van Mauritius. Het is één van de jongste distilleerderijen op het eiland (open sinds 2008) en ook één van de mooiste. Om niet te zeggen, de mooiste. Het bijzondere aan deze distilleerderij is dat ze alleen rhum agricole produceert uit suikerriet van eigen plantages. Na bewezen te hebben uitstekende witte rum te kunnen maken, was de grote ambitie om ook geweldige oude rum te produceren. Dat Chamarel daarin geslaagd is, bewijzen de VSOP en XO. Rum van puur suikerrietsap. De plantages van de Chamarel-distilleerderij profiteren van een vruchtbare, kleiachtige en vulkanische bodem en een optimaal aantal uren zonneschijn. Op de 450 hectare rondom de distilleerderij worden drie soorten suikerriet verbouwd: canne rouge, canne jaune en canne bleue. Daarmee krijgt de Chamarel-rum een mooie complexiteit. Het rijke aromaprofiel van de rum is ook te danken aan de distillatie. De distilleerderij heeft immers twee soorten koperen distilleertoestellen: een column still om het distillaat kracht te geven en verschillende pot stills voor een tweede distillatie, waarin alle aroma's van het suikerriet tot ontplooiing komen en de rum een elegant karakter krijgt. Na een eerste rijping in een vat van 5500 liter onderging deze 'Made in Mauritius' rum een verfijning van 2 jaar in voormalige cognacvaten. Het voordeel van deze bijkomende stap is dat het aromapalet van deze oude rhum agricole wordt versterkt. Veeleer zoet van nature, verwerft hij hier robuuste en houtachtige aroma's die typisch zijn voor cognac. Met zijn nuances van sigaar en aroma's van amandel en kruiden is dit een temperamentvolle en expressieve rum, een alchemie tussen rum en cognac die 100% geslaagd is.



128.91 EUR

Artcode: 00020103

[Spirits](#), [Rum](#)

Extra informatie	
Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum Agricole
Fles	70cl
Alcohol	42%
Land	Mauritius