



Chamarel VSOP - 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. Deze rum symboliseert de elegantie waartoe de Chamarel-distilleerderij in staat is. Het is een blend van verschillende cuvées die gedistilleerd zijn volgens hetzelfde dubbele procédé: eerst in een column still en vervolgens in een pot still. Vervolgens werd hij 4 jaar lang te rijpen gelegd op eiken vaten. Het resultaat? Een rum met een eersteklas, subtiel aromapalet en een perfecte balans tussen houtachtige en vanilletonen. NEUS: gedroogd fruit, eik, kruidig. MOND: gebak, hazelnoot. AFDRONK: lang, peper, eik.



58.99 EUR

Artcode: 00020098

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

Extra informatie	
Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum Agricole
Alcohol	41%
Fles	70cl