



## Chamarel XO - 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 rum 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 zonneshijn. 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. Chamarel XO is een 6 jaar oude blend van rums die gedistilleerd zijn in column en pot stills en gerijpt zijn op Franse eiken vaten. "Een buitengewone rum ontstaat uit buitengewoon suikerrietsap", pleegt de keldermeester van Chamarel te zeggen. Dat gaat zeker op voor deze XO met een absoluut opmerkelijke intensiteit. NEUS: kruidig, houtachtig, vanille. MOND: toffee, karamel, fruit. AFDRONK: lang, tannines.



**79.75 EUR**

Artcode: 00020099

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

### Extra informatie

**Type Spirits**

Rum

**Type Rum**

Rum Agricole

**Alcohol**

43%

**Fles**

70cl