

SAINT LUCIA DISTILLERS



CHAIRMAN'S — RESERVE —

Finest Saint Lucia
RUM

CHAIRMAN'S RESERVE ORIGINAL

Chairman's Reserve Original est un blend incroyablement aromatique, il illustre parfaitement le style des rhums de Saint-Lucie. La recette a été élaborée par Laurie Barnard, le fondateur de Saint-Lucia Distillers, située dans la vallée du Roseau. Toute la gamme est élaborée selon le style anglais. La mélasse est importée de Guyane, car la canne ne pousse plus sur l'île, elle a été remplacée par la culture de la banane. Grâce aux trois alambics et à la colonne à distiller le maître de chai à un grand choix pour l'assemblage de ses rhums et c'est la toute la force et l'originalité de Chairman's Reserve.

ASSEMBLAGE:

Un assemblage atypique de Coffey Still (colonne à distiller) et de Pot Still (alambic charentais)

VIEILLISSEMENT:

Après leur distillation respective (soit en Coffey Still ou Pot Still) les rhums sont ensuite mis à vieillir en moyenne cinq ans des dans ex fûts de Bourbon.

NOTES DE DEGUSTATION:

Une couleur ambrée. Un nez très expressif dominé par les arômes de fruits confits, la vanille et les épices. Une bouche douce avec des notes de chocolat, tabac et d'épices douces qui se dissipent peu à peu laissant place à une finale crémeuse.

Prix internationaux

MÉDAILLE D'ARGENT - 2011 International Wine & Spirits Competition

MÉDAILLE D'ARGENT - 2011 International Spirits Challenge

MÉDAILLE D'ARGENT - 2011 San Francisco World Spirits Competition

MÉDAILLE D'OR - 2010 World Spirits Awards

MÉDAILLE D'ARGENT - 2010 World Spirits Awards

