

SAINT LUCIA DISTILLERS

**CHAIRMAN'S
— RESERVE —**
Finest Saint Lucia
RUM

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED ORIGINAL

Chairman's Reserve Spiced Original est élaboré à partir de Chairman's Reserve Original auquel on ajoute du bois bandé, l'écorce d'un arbre qui pousse dans les Caraïbes, reconnu pour ses qualités aphrodisiaques. Mais on ajoute également de nombreuses épices comme la cannelle, le clou de girofle, la muscade, la vanille, le piment de Jamaïque et enfin des zestes de citron et d'orange.

ASSEMBLAGE:

Un assemblage atypique de Coffey Still (colonne à distiller) et de Pot Still (alambic charentais) auquel on fait macérer de nombreuses épices.

VIEILLISSEMENT:

Après leur distillation respective (soit en Coffey Still ou Pot Still) les rhums sont ensuite mis à vieillir dans ex fûts de Bourbon. Ils sont ensuite assemblés et mis à vieillir six mois supplémentaires dans des ex fûts de Bourbon. Puis on ajoute les différentes épices que l'on laisse macérer pendant 6 mois supplémentaires avant la filtration.

NOTES DE DEGUSTATION:

Une couleur acajou profonde avec de beaux reflets rouges. Un nez très aromatique dominé par l'écorce d'orange amère. Une bouche riche pleine d'épices et équilibrée par un caractère croquant d'agrumes.

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

