

Dillon 2004 „ Millésime Hors d'Age ” agricole vieux Martinique rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3275130010428

Kód produktu

RU009455

Dillon Rhum Vieux Agricole Millésime 2004 je výjimečný rum z palírny Dillon na Martiniku. Destilován byl v roce 2004 pomocí kreolské kolony a zrál 12 let v sudech z amerického a francouzského dubu.

Vůně tohoto rumu je elegantně dřevitá s kořením, tabákem a čerstvými ořechy. Při provzdušňování se objeví náruč přezrálého exotického ovoce. Chuť je plná s bohatou texturou, ořechy a dřevem. Následuje elegantní směs rostlinných, květinových a ovocných tónů. Závěr je dlouhý, spojený s dřevitostí, sušenými meruňkami a datlemi.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Dillon 2004 „ Millésime Hors d’Age ” agricole vieux Martinique rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Historie a současnost Dillon Distilerie Zakladatelem distilerie byl Arthur Dillon, hrdina americké války za nezávislost, který se oženil s majitelkou velkého panství a plantáží Laure Girardin de Montgérald. Díky tomuto sňatku se stal Arthur Dillon velmi majetným a v roce 1789 byl zvolen členem parlamentu na Martiniku. V roce 1794 byl však obviněn ze spiknutí a popraven. Několik let potom distilerie upadala, až v roce 1857 jí kupuje starosta města Saint-Pierre a opět obnovuje výrobu rumů. V roce 1866 krize s cukrovou třtinou ničí distilerii a plantáže se dostávají do rukou akciové společnosti, kterou řídí Louis Domergue. Ty však v roce 1891 devastuje hurikán a Louis Domergue umírá. Jeho syn Raoul v roce 1900 začíná s obnovou panství a plantáží, ale v souladu s politikou výrobních kvót je roku 1928 distilerie transformována na cukrovar. Výroba rumu je zde obnovena až v roce 1954. V roce 1967 kupuje distilerii rodina Bardinet z Bordeaux. Během dalších 20ti let zčtyřnásobuje produkci rumu a investuje značné částky do modernizace celého výrobního zařízení a sklepů. Současný vlastník La Martiniquaise kupuje distilerii v roce 1993 a i nadále ji pozvedá mezi nejprestižnější lihovary Martinique, Dillon Distilleria dnes patří mezi nejprestižnější výrobce agricole rhumu , je nositelem nejčistších tradic výroby a držitelem mnohých světových ocenění. Dillon Rhum je dnes jedničkou na francouzském trhu a své přední místo na žebříčku zaujímá v mnoha zemích světa Výroba Dillon Rhumu Cukrová třtina je okamžitě po sklizni odvážena z pole do distilerie. Zde je vážena, jsou odebrány vzorky pro zjištění obsahu cukru a hladiny pH (pro splnění AOC systému musí být pH vyšší než 4,7). Toto je hlavní faktor určující kvalitu ale zároveň i cenu pro pěstitele. Následně začíná proces rozvláknování, kdy je třtina rozřezána v drtičce, přičemž se sleduje, aby vlákna umožnila uvolnění maximálního množství šťávy. Po rozvláknování prochází třtina drtícími mlýny, které extrahují šťávu z vláken, zbylý odpad (bagasa) slouží jako topivo do kotlů pro výrobu páry. Parní stroje jsou hlavní součástí drtícího procesu a slouží k získávání šťávy z rozvlákněné třtiny. Třtina je dále v závislosti na obsahu cukru dořezována vodou, dvakrát fi ltrována a zahazuje se fermentační proces v nerezových nádržích. Ten probíhá 24 - 48 hodin pod kontrolovanou teplotou. Mírným probubláváním se uvolňuje oxid uhličitý, který aktivuje kvasinky. V této fázi se uvolní alkohol a rum získává typické aromatické vlastnosti. V momentě dokončení fermentačního procesu je třtina 4 - 5 procentní a je připravena pro destilaci. Destilace probíhá ohřátím třtinové šťávy na teplotu 65–75°C, dochází ke kondenzaci těkavých látek - lihu, esteru, aldehydů atd., následuje ochlazení na pokojovou teplotu v kondenzátorech a výsledkem je nerafi novaný rum o síle sedmdesáti procent. Ten je umístěn do nerezových tanků. Bílý rum zde leží v klidu 3 měsíce a dále je připraven pro lahvování. Další část produkce je připravena pro staření. Základní tmavé rumy se ukládají do dřevěných sudů o objemu 650 litrů, zrání probíhá 12 měsíců. Dle délky doby zrání se označují rumy podle apelačního systému (stejně jako u koňaku) : VO (Rhum Vieux) - minimální doba zrání 3 roky VSOP (Tr?s Vieux Hors d’Age Rhum) - minimální doba zrání 4 roky XO (Hors d’Age) - minimální doba zrání 6 let Stařené rumy zrají v sudech po bourbonu z amerického dřeva nebo ve francouzských sudech z dubového dřeva z Limousin.

Hlavní parametry

Značka	Dillon
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Ročník	2004
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.