

J.Bally „ Cuvée Art Déco N°1 ” Martinique rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3306230192070

Kód produktu

RU009400

Tato exkluzivní, přísně limitovaná edice z ostrova Martinik představuje mistrovské dílo, které vzdává hold zakladateli palírny Jacquesi Ballymu a hnutí Art Deco ze 20. let minulého století, kdy vznikaly první ročníkové rumy v historii. Uznávaný enolog a master blender Marc Sassier zde vytvořil unikátní cuvée spojením tří výjimečných historických ročníků, což tomuto zemědělskému rumu (rhum agricole) dodává neobyčejnou vrstevnatost. Základem kompozice je ročník 2007, který zrál 12 let v sudech z amerického dubu, doplněný o velmi vzácné ročníky 2003 a 1998, stažené 15 a 18 let v sudech z francouzského dubu. Výsledný blend nese přísnou certifikaci A.O.C. Martinique, což zaručuje stoprocentní destilaci z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Rum vyniká elegantním profilem připomínajícím starý francouzský koňak, v němž se ušlechtilá vyzrálост dřeva setkává s původní rostlinnou svěžestí. Stačí se v limitovaném počtu lahví při rafinované síle 42 % alkoholu a je dodáván v dárkovém kartonu o objemu 0,7 litru.

Vůně: Nesmírně elegantní, svěží a intenzivní. Nástup sušené pomerančové kůry, růžového grapefruitu a jarních květin doplňuje sladká vůně skořice a čerstvě vymačkané cukrové třtiny. Na pozadí se rozvíjí hlubší aroma francouzského dubu s jemnými bylinnými tóny, které evokují chlorofyl, mátu, vanilku a staré ušlechtilé dřevo.

Chuť: Komplexní, dokonale vyvážená a aristokraticky jemná s jemnou texturou. Na patře dominují noblesní tóny hořké čokolády, pražených kávových zrn a kakaa, jež se prolínají se stopami sušených meruněk, fíků a kandovaného ovoce. Výrazný vliv dlouhého zrání v sudech se projevuje v podobě vyzrálých tříslovin, které jsou díky mistrovskému blendování zbavené jakékoli agresivity a nesou dotek muškátového oříšku a kokosu.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a rafinovaně suchý. Počáteční stopa sladkého koření a citrusů pozvolna přechází do výrazných a hlubokých dřevitých tónů, kterým dominuje opálené dubové dřevo, suchý tabákový list a jemný nádech staré kůže s lehkým, čistým kořenitým kouřem v úplném závěru.

J.Bally „ Cuvée Art Déco N°1 ” Martinique rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

J.Bally „ Cuvée Art Déco N°1 ” Martinique rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

J. Bally představuje jednoho z nejvýznamnějších pionýrů ve světě karibského rumu, jehož historie je neodmyslitelně spjatá s ostrovem Martinik. Značku založil na počátku 20. století francouzský inženýr Jacques Bally, který v roce 1917 zakoupil cukrovar a plantáž Habitation Lajus. Bally prokázal mimořádnou prozíravost, když se inspiroval tradičními výrobními postupy francouzských koňaků a uplatnil je při produkci rumu. Stal se jedním z vůbec prvních výrobců, kteří nechávali rum záměrně stařit v sudech po dlouhá léta a na trh uváděli konkrétní ročníky, což v tehdejší době nebylo vůbec běžné. Tato palírna se zapsala do historie také svým revolučním přístupem k designu obalů. Jacques Bally si uvědomoval, že výjimečný produkt si zaslouží výjimečnou prezentaci, a proto v roce 1930 navrhl ikonickou trojhrannou láhev, kterou později doplnila neméně slavná láhev pyramidová. Tento odvážný krok výrazně odlišil J. Bally od veškeré konkurence a stal se celosvětově rozpoznatelným symbolem luxusu. Design lahví zůstal poznávacím znamením značky dodnes a podtrhuje prémiový charakter ukrytého destilátu. Z hlediska výrobního stylu je J. Bally typickým představitelem takzvaného rum agricole, tedy zemědělského rumu. Na rozdíl od většiny průmyslových rumů vyráběných z melasy se tento rum pálí přímo z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Výsledný destilát si díky tomu uchovává specifický rostlinný profil, svěžest a výrazné tóny třtiny. Celý proces podléhá přísné francouzské apelaci AOC Martinique, která garantuje původ surovin i tradiční metody destilace na kolonovém zařízení. Ačkoliv původní palírna Habitation Lajus v Le Carbet v průběhu let ukončila svůj provoz, odkaz a know-how značky J. Bally žijí dál. Výroba se později přesunula do slavné palírny Saint James v Sainte-Marie, kde se dodnes používají původní receptury a specifické kvasinky pro fermentaci. Zdejší mistři blenderi pečlivě dohlíží na zrání v sudech z francouzského dubu, díky čemuž si rumy J. Bally stále udržují svůj komplexní charakter s tóny sušeného ovoce, koření a jemného dřeva, pro které jsou oceňovány sběrateli po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	J.Bally
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Zrání	v dubových sudech
Produkce	investiční lahev, limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	Non chill filtered
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Habitation Lajus (J. Bally Distillery) 97221 Le Carbet Martinique (Francie)