

J.M Rhum Très Vieux 2003 „ Millésimé ” Martinique rum 44.8% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3329062003000

Kód produktu

RU009293

Tento výjimečný ročníkový agricole rum pochází z jedné z nejuznávanějších a nejmalebnějších palíren na světě, která leží na úpatí aktivní sopky Mount Pelée v severní části karibského ostrova Martinik. Destilován byl v roce 2003 z čerstvé šťávy cukrové třtiny pěstované přímo na plantážích palírny v tradičních měděných kreolských kolonách a následně zrál 10 let ve znovu vypálených sudech po bourbonu. Proces stažení probíhá v klimaticky kontrolovaném skladu, kde se sudy každý rok doplňují rumem stejného ročníku pro vyrovnání andělského podílu. Lahvuje se v limitované edici v sudové síle 44,8 % alkoholu pod přísným dohledem ochranné známky AOC Martinique, která garantuje stoprocentní původ a nejvyšší kvalitu. V dárkovém balení se zrcadlí mistrovské propojení typického rostlinného základu s intenzivním vlivem amerického dubu.

Vůně: Jemná, elegantní a skvěle vyvážená. Sladké tóny karamelu, vanilky a třtinového cukru se prolínají s výrazným profilem zralého sadového ovoce, zejména pečených jablek a dušených švestek. V pozadí vystupuje hřejivý dubový vliv, jemné koření s nádechem koriandru a stopa ořechů.

Chuť: Plná, komplexní a příjemně rafinovaná. Počáteční sušší a kořenitý nástup připomínající dubové dřevo, skořici a hřebíček rychle střídá bohatá ovocná sladkost meruňkového džemu, vanilkového krému a karamelu. Jen velmi lehce probleskuje typická travnatost čerstvé třtinové šťávy, kterou doplňuje hluboký tón tabáku, kůže a pražených pekanových ořechů.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a ušlechtilý. Kořenité vjemy dřeva ustupují do popředí spolu s přetrvávajícím podtónem hnědého cukru, sušeného tabákového listu a jemným dotykem citrusové kůry.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

J.M Rhum Très Vieux 2003 „ Millésimé ” Martinique rum 44.8% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Historie a výjimečnost značky Rhum J.M se začala psát v roce 1845, kdy francouzský obchodník Jean-Marie Martin zakoupil tehdejší cukrovar na severu Martiniku a přeměnil ho na lihovar. Svou novou profesi bral natolik vážně, že nechal své iniciály J.M. vypalovat přímo na dřevěné sudy, ve kterých rum zrál a putoval k zákazníkům. Tím položil základy značky, která dodnes platí za absolutní vrchol ve světě zemědělských rumů a drží si status jedné z nejstarších a nejvíce respektovaných palíren na celém ostrově. Největší tajemství úspěchu tohoto rumu spočívá v unikátním mikroklimatu a půdě pod aktivní sopkou Mont Pelée. Kombinace mimořádně úrodné vulkanické země, horkého tropického slunce a neustálého mořského vánku dává tamní cukrové třtině specifický charakter, který nelze nikde jinde na světě napodobit. Palírna navíc jako jedna z mála zpracovává výhradně třtinu z vlastních přilehlých polí. Sklizená stébla se lisují do jedné hodiny od uříznutí, což zaručuje, že vylisovaná šťáva nezačne kvasit předčasně a uchová si maximální čerstvost. Proces výroby striktně podléhá nejpřísnějším francouzským pravidlům apelační ochrany AOC Martinique, která určují vše od povolených odrůd třtiny až po metodu destilace. Kvašení probíhá přirozeně a k následnému ředění destilátu se používá výhradně čistá filtrace z vulkanických pramenů vyvěrajících přímo ze sopky. Samotná destilace probíhá v tradičních měděných kreolských kolonách, které zanechávají v alkoholu robustní tělo s intenzivní vůní čerstvé trávy, banánů a citrusů, což je pro bílý agricole rum tak typické. Mistrovství značky se projevuje také při zrání, kde palírna využívá specifického tropického klimatu, v němž alkohol zraje až třikrát rychleji než v chladné Evropě. Rhum J.M si sám vyrábí a opravuje sudy ve vlastní bednářské dílně, přičemž používá kombinaci nových sudů z amerického dubu a sudů po bourbonu, které před plněním zevnitř vypaluje. Výsledné stažené rumy si díky tomu uchovávají svůj původní zemitý a rostlinný charakter, který je však obohacen o komplexní tóny dřeva, pražené kávy, koření a exotického ovoce.

Hlavní parametry

Značka	J.M Rhum
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Ročník	2003
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	44,80 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	J.M Distillerie (Fonds-Préville) Héritiers Crassous de Médeuil Habitation Bellevue 97218 Macouba Martinique (Francie)