

# Saint James „Reserve Privée ” 12letý Martinique rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



**SAINT  
JAMES**  
PURE CANNE DEPUIS 1765



EAN

3322177437128

Kód produktu

RU001410

Vstupte do světa absolutní rumové elity s prestižním plněním od legendární palírny Saint James. Tento jedinečný agricole rum zrál minimálně 12 let v tropickém klimatu Martiniku, díky čemuž získal neobyčejně hluboký charakter, dřevitou komplexnost a noblesní suchý profil. Dokonalý drahokam pro skutečné znalce, kteří chtějí zažít autentickou chuť čisté, čerstvě vylisované cukrové třtiny v té nejvybroušenější formě.

Barva: zářivá, křišťálově čistá měděno-mahagonová s tmavými odlesky. Vůně: plná a zaoblená, s dominantními tóny ušlechtilého dřeva, doutníkové krabice, sušených švestek, tmavé čokolády a zralého černého rybízu.

Chuť: intenzivní a vrstevnatá, projevují se tóny pražené kávy, moka, opečeného toastu a čerstvé třtinové šťávy s lehkým minerálním podtextem.

Závěr: dlouhý, suchý a hřejivý, s dozvukem exotického koření, jako je muškátový oříšek, skořice a jemný dotek limetkové kůry.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Saint James „ Reserve Privée ” 12letý Martinique rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

## Popis

Saint James Réserve Privée 12 Ans představuje vrcholné umění výroby takzvaných „zemědělských rumů“ (Rhum Agricole). Na rozdíl od drtivé většiny průmyslových rumů, které se pálí z odpadní melasy, se tento exkluzivní destilát vyrábí výhradně z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny. Ta pochází z plantáží v okolí Sainte-Marie na Martiniku, kde kombinace vulkanické půdy a slaného mořského vzduchu dává třtině nezaměnitelný terroir. Šťáva fermentuje pouhých 24 až 36 hodin, čímž si uchovává divoké travnaté a ovocné tóny, a následně prochází tradiční jednoetapovou destilací v měděných kolonách, velmi podobně jako francouzský Armagnac. Klíčem k jeho výjimečné nobilese je proces staření. Rum odpočívá po dobu nejméně 12 let ve vybraných sudech z amerického bílého dubu (často po bourbonu) a francouzského limuzínského dubu. Vzhledem k intenzivnímu tropickému klimatu Martiniku dochází k extrémně vysokému odparu – takzvanému andělskému podílu (Angel's Share), který dosahuje až 8 % ročně. Dvanáct let zrání v tropech tak odpovídá zhruba trojnásobné době zrání v chladném evropském klimatu. Výsledkem je nesmírně koncentrovaný, suchý a komplexní destilát, který nese hrdé označení chráněného původu AOC Martinique, což zaručuje ty nejpřísnější standardy kvality na světě. Tato privátní rezerva je lahvována při ideálních 43 % alkoholu, což dává vyniknout aromatické textuře bez nežádoucí agresivity. Vzhledem k suchému, komplexnímu charakteru se doporučuje podávat výhradně čistý v degustační sklenici typu tulipán, ideálně při pokojové teplotě. Každý doušek se tak stává výpravou do historie karibského řemesla a poctou francouzské destilační škole. Zajímavost o značce Značka Saint James byla založena již v roce 1765 a drží status jedné z nejstarších dosud fungujících rumových značek na světě. Když francouzský král Ludvík XIV. zakázal výrobu a prodej rumu v samotné Francii, aby ochránil domácí producenty vína a koňaku, palírna na Martiniku našla své hlavní odbytiště v Nové Anglii (dnešní USA). Aby se lahve během dlouhé plavby po moři v bednách nekoulely a nerozbíjely, začala palírna jako vůbec první na světě plnit svůj rum do specifických hranatých lahví, které zůstaly ikonickým poznávacím znamením Saint James dodnes.

## Hlavní parametry

Značka	Saint James
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	Rhums Martiniquais Saint James
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.