LES ÉPHÈMERES — BATCH N°1 BRUT DE FÛT MILLÉSIMÉ 2001 55,2%vol. 70cl



Ce premier Brut de Fût issu de la collection du Maître de Chai Saint James rend hommage de la plus belle manière qui soit aux « Grands Crus » de la Distillerie.

Sa rareté est le fruit d'une distillation maîtrisée du pur jus de canne et d'un vieillissement prolongé de dix-neuf années en milieu tropical sans ouillage, ni réduction.
Un Grand Rhum de Martinique.



Acajou foncé, limpide et brillant.



Belle richesse aromatique sans agressivité malgré le degré. Les notes de noix et de prune macérée se mêlent délicatement au fond boisé et torréfié.



Des notes équilibrées et rondes de fruits secs ouvrant peu à peu vers des nuances torréfiées et épicées. Une structure charpentée pour une belle longueur.



Une année 2001 référente marquée par un climat sec. Distillé en colonne créole traditionnelle.

Vieilli et embouteillé dans nos Chais à Sainte-Marie.

Mise en fûts 29/11/2001 en chêne américain 190L.

Sans réduction ni ouillage. Filtration légère.

Série collector limitée à 3500 bouteilles, vendue en étui.



