Ogasawara Rum



Un rhum japonais de mélasse au nez végétal qui évoque le jus de canne, les algues. La bouche est marquée par des notes de cuir et de fruits très mûrs, la poire, la pomme. Sous-jacentes des saveurs profondes de sucre noir, de cacao. La finale est longue et épicée, avec une belle persistance des fruits.

Beaucoup de minéralité et de la salinité

????? ??????????????
70cl - alc. 40% vol.

Type de produit: Rhum japonais
Catégorie: Base de mélasse
Alcool: Alc. 40% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Ogasawara Rum
Région: Préf. de Tokyo
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Mélasse

A propos de la distillerie : L'archipel d'Ogasawara est situé dans le Pacifique, à environ 1000 km au Sud de de la préfecture de Tokyo à laquelle il appartient juridiquement. Il est composé d'une trentaine d'îles profitant d'un climat semi-tropical et d'un magnifique environnement qui lui vaut d'être reconnu comme zone remarquable par l'UNESCO. Aux alentours de 1830 les pêcheurs d'autres régions du Pacifique commencent à y faire escale et pratiquent le troc avec les habitant de l'île. Ceux-ci découvrent le rhum et peu à peu comprennent qu'ils peuvent mettre a profit leurs conditions climatiques pour se lancer dans la production de canne à sucre. Elle est à présent la ressource principale de l'île, avec la production de fruits. Le Rhum d'Ogasawara naquit vers la fin du 19ème siècle à partir de la distillation d'un produit à base de mélasse. Les habitants l'appelaient « l'awazake » et il est aujourd'hui le plus ancien rhum du Japon.

Notes de dégustation détaillées : Beaucoup de minéralité et de la salinité. Un nez végétal qui évoque le jus de canne, les algues. La bouche est marquée par des notes de cuir et de fruits très mûrs, la poire, la pomme. Sous-jacentes des saveurs profondes de sucre noir, de cacao. La finale est longue et épicée, avec une belle persistance des fruits.