Santa Maria Gold



Ce rhum japonais provient de l'île d'Iejima, voisine de l'île principal d'Okinawa. Il est vieilli en fût de chêne américain. On retrouve la tension et le fruité de la version crystal, avec davantage de rondeur et une belle expression sur les fruits secs.

Boisé, complexe et délicat à la fois

?????????? ???????????
70cl - alc. 37.5% vol.

Type de produit: Rhum japonais
Catégorie: Base de jus de canne - âgé
Alcool: Alc. 37.5% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Iejima Distillery
Région: Préf. de Okinawa
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Jus de canne

Notes de dégustation détaillées : Le rhum Gold reprend la tension et le fruité caractéristiques de la version Crystal, tout en y ajoutant une rondeur supplémentaire et une belle expression sur les fruits secs. En bouche, les saveurs de fruits secs se mêlent harmonieusement aux notes boisées, créant une richesse à la fois profonde et nuancée.

Conseils de dégustation : Pour apprécier pleinement le rhum Gold, plusieurs méthodes de dégustation s’offrent à vous. Savourez-le pur pour une expérience authentique et intense, ou “on the rocks” pour une touche de fraîcheur. Ce rhum se prête également parfaitement à la dégustation en fin de repas, où ses notes boisées et fruitées pourront s’exprimer pleinement. Vous pouvez aussi l’utiliser pour sublimer des cocktails exotiques tels que le Mai Tai.

A propos de la distillerie : Iejima Distillery est une jeune fabrique puisqu'elle n'existe que depuis 2011. Elle est installée sur l'île d'Iejima, à l'Ouest de l'île principale d'Okinawa. Historiquement, c'est un endroit relativement pauvre du Japon car le manque d'eau dans ces régions semi-tropicales n'a jamais permis la culture du riz. Par contre, la canne à sucre est cultivée sur place depuis 1630. C'est à partir de cette canne locale qu'un ancien distillateur d'Awamori produit le rhum Santa Maria. La politique de la fabrique est très claire : intervenir le moins possible sur les étapes avant distillation (pas de réfrigération des cuves de fermentation par exemple). L'idée étant qu'en travaillant le plus naturellement possible, l'âme de l'île d'Iejima sera transmise au rhum et lui permettra de voyager en dehors des limites de l'île.