

# Santa Maria Crystal



Ce rhum est produit sur l'île d'Ie Jima, à quelques encablures de l'île principale d'Okinawa. C'est un rhum surprenant à plusieurs titres. Le nez est fruité, sur le jus de canne et les fruits exotiques. La bouche est fruitée, limpide et cristalline, il est vif et tendu, tout en gardant beaucoup de fruit !

**Un rhum vieilli 5 mois en fûts de bourbon, complexe et gourmand**

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

Type de produit: Rhum japonais  
Catégorie: Base de jus de canne  
Alcool: Alc. 37.5% Vol.  
Format: Bouteille de 70cl  
Producteur: Iejima Distillery  
Région: Préf. de Okinawa  
Ingrédients: Jus de canne

**Notes de dégustation détaillées :** Ce rhum se distingue par un nez intensément fruité, évoquant le jus de canne frais et les fruits exotiques. En bouche, il se révèle limpide et cristallin, avec une vivacité et une tension remarquables. Les saveurs fruitées dominent, offrant une expérience gustative à la fois fraîche et éclatante. Chaque gorgée est une explosion de fruits, parfaitement équilibrée et harmonieuse.

**Conseils de dégustation :** Pour apprécier pleinement ce rhum, plusieurs options s'offrent à vous. Savourez-le pur pour une expérience authentique et intense, ou "on the rocks" pour une touche de fraîcheur supplémentaire. Ce rhum se prête également parfaitement à la préparation de cocktails exotiques comme le Frozen Daiquiri, dans lequel ses notes fruitées et sa vivacité pourront s'exprimer entièrement.

**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.