Santa Maria Crystal

BESTSELLER

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
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Jus de canne

Product short description:

Ce rhum agricole est produit sur l'ile d'Ie Jima, à quelques encablures de l'ile 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 cristallin, il est vif et tendu, tout en gardant beaucoup de fruit !

Un rum d'Okinawa limpide et cristallin

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

Notes de dégustation détaillées : un rum d'Okinawa limpide et cristallin. Produit sur l'ile d'Ie Jima, à quelques encablures de l'ile principale d'Okinawa, ce rhum de type agricole est surprenant. Ne nez est fruité, sur le jus de canne et les fruits exotiques. la bouche est fruitée, limpide et cristallin.

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.