

Nom : CHAMAREL VSOP

Région Ile Maurice

Cl/° 70cl/40°

La rhumerie de Chamarel est réputée pour produire l'un des meilleurs rhums de Maurice. Elle a la particularité de produire uniquement du rhum agricole et ce, exclusivement à partir de ses propres plantations. Si l'excellence de ses rhums blancs n'est plus à démontrer, la plus grande ambition de la rhumerie est de produire de grands rhums vieux. Un pari relevé haut la main comme le prouve déjà son VSOP et son XO.

Bouche : Racée, subtilement parfumée, équilibrée parfaite entre notes boisées et vanillées, pâtissière entre brioche et noisette

Ce rhum représente ce que la distillerie Chamarel peut produire de plus élégant. Il est le résultat d'un assemblage de différentes cuvées distillées selon le même double procédé : en colonne et en alambic à repasse.

Il a ensuite subi un vieillissement durant 4 ans dans des fûts de chêne où il s'est empreint d'une riche palette aromatique. Un rhum de dégustation qui invite à la contemplation.