

CHAMAREL VANILLA

40° - 70cl

RÉFÉRENCE
RH7409

ORIGINE
ÎLE MAURICE



PRODUIT

Le Spiced Vanilla est pour base un Rhum Ambré (maturation de 12 mois minimum en Foudre de Chêne). Au terme de cette première étape, nous transférons le Rhum Brun dans une cuve inox et nous y ajoutons de la Vanille Bourbon, 100% naturelle. Le procédé de macération peut alors commencer. Au cours de ce procédé qui dure au minimum 6 mois, nous avons élaborer une technique unique à Chamarel, consistant à brasser régulièrement la cuve tout en procédant à la réduction avec de l'eau de source et en remplaçant les gousses de Vanille afin d'assurer une intégration optimale des saveurs et une belle longueur en bouche. En fin de macération, nous ajoutons délicatement un sirop de canne fait maison pour sublimer les saveurs & apporter une touche gourmande.



NEZ
Vanille intense



BOUCHE
Vanille, bois de chêne, Epices



FINALE
Longue, Vanillé

DISTILLERIE



La région de Chamarel peut se vanter de posséder l'une des principales curiosités naturelles de l'île Maurice : une magnifique cascade et, surtout, des dunes offrant un extraordinaire nuancier de teintes passant du rouge à l'orangé, du brun au violet. Un site également appelé la "terre aux sept couleurs", connu pour avoir été un haut lieu de la sorcellerie. Une autre attraction attire les visiteurs dans ce coin du sud-ouest de l'île : la rhumerie de Chamarel réputée pour produire l'un des meilleurs rhums de Maurice mais aussi pour la qualité de son accueil. S'il s'agit de l'une des plus jeunes distilleries du pays, inaugurée en 2008, c'est également l'une des plus belles. Pour ne pas dire la plus belle. Elle a aussi la particularité de produire uniquement du rhum agricole et ce exclusivement à partir de ses propres plantations, chose assez rare pour être soulignée. Trois types de cannes à sucre sont cultivés sur les 450 hectares qui entourent la distillerie : la Canne rouge (r570), la Canne Jaune (r573) et la Canne Bleue (r579). De quoi offrir une belle complexité aux rhums de Chamarel. Un profil aromatique que l'on doit également à la distillation. Le site de production est en effet doté de deux types d'alambics, tous en cuivre : une colonne pour donner de la puissance au distillat et des alambics à repasse pour mettre en valeur tous les arômes des cannes à sucre et apporter de l'élégance. Après plusieurs mois de repos, d'aération et de brassages, ainsi que des apports successifs en eau déminéralisée pour réduire le degré d'alcool tout en conservant leurs caractéristiques aromatiques, les deux rhums blancs sont embouteillés séparément pour offrir deux styles différents. Mais la plus grande ambition de la rhumerie de Chamarel est de produire de grands rhums vieux. Un pari relevé haut la main comme le prouve déjà son VSOP et son XO.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure