

OAKS & ÂMES

Oaks & Âmes GOLD

RHUM PUR JUS DE CANNE – ÎLE MAURICE

Installée à l'Île Maurice depuis quatre générations, la famille Oxenham a d'abord établi sa notoriété dans la distribution de vins locaux, puis étrangers et enfin de spiritueux. C'est en 2005 mais surtout 2010, alors que les fermiers producteurs de canne à sucre cherchent de nouvelles ouvertures et que le gouvernement Mauricien autorise la distillation du jus de canne, que la Famille Oxenham lance sa distillerie.

Aujourd'hui, avec un fermier partenaire, les quatre alambics de la distillerie produisent 7000 litres de rhum agricole par an qui vieillissent intégralement sur place dans six différents types de fûts.

100% pur jus de canne, les rhums Oaks & Âmes donnent une autre dimension aux rhums Mauriciens. Une excellence attendue depuis des années par les amateurs de rhums et les amoureux de cette île magique.



ÉLABORATION

- Canne issue d'une seule propriété.
- Fermentation du vesou dix jours à des températures de 18 à 22°.
- Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (85 à 90°). Mise en fût à 65°.
- Élevage 18 mois en foudre de 3000 l et affinage en ex fûts de Cognac et Bourbon.
- Réduction lente. Pas de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe dorée.
- Nez avec des notes boisées et vanillées. Puis de la fraîcheur avec des arômes de zestes d'orange, d'agrumes voire de menthe. Enfin des touches épicées telles la cannelle ou le clou de girofle.
- Bouche tout en douceur avec un beau fruité, un joli gras. Des notes chocolatées et de crème caramel.
- Finale élégante, fraîche et plutôt longue.

NOTRE AVIS

- Un rhum envoutant avec un boisé précis et fondu.
- Un délice pour les amateurs rhums secs et gourmands.
- Super en apéritif.

Alcool 43% vol. 70 cl. Avec étui.

Médaille de Bronze IWSC 2022



Maison Leda

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS