

OAKS & ÂMES

Oaks & Âmes VSOP

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 rhums 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 basse température (16°).
- Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (80 à 90°). Mise en fût à 65°.
- Élevage 5 ans en fûts Élevage 5 ans en ex fûts de Bourbon, vin blanc, whisky, Porto et Muscatel.
- Réduction lente. Pas de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe d'un acajou léger.
- Nez avec des saveurs boisées complexes, de vanille intense et des pointes épicées.
- Bouche avec des notes de pommes, de noix de coco, de prêches. Puis des arômes de bonbon au caramel, de sucre d'orge.
- Finale avec un joli boisé et des notes de canne fraîche.

NOTRE AVIS

- Un VSOP avec beaucoup de densité et d'élégance : une belle réussite.
- Avec un tel VSOP, on a hâte de déguster la suite.
- En digestif – Excellent avec un cigare très puissant.

Alcool 43% vol. 70 cl. Avec étui.

Médaille de Bronze International Wine & Spirit Competition, 2022 et 2019.

IWSC 2002 : médaille de bronze

