

OAKS & ÂMES

Oaks & Âmes XO

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 6 ans en ex fûts de chardonnay en chênes français.
- Réduction lente. Pas de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe d'un bel acajou.
- Nez intense avec des touches de vanille fraîche, de sirop de fruits, de noix de coco. Des touches poivrées également.
- Bouche très intense, fraîche et épicée. Volume gourmande sur des notes de poires tatin. Boisé élégant avec encore des arôme de coco.
- Finale très longue et racée, boisé précis.

NOTRE AVIS

- Un XO très racé où l'élevage a su se faire discret.
- Sa finale très longue et son bel écrin en feront un cadeau recherché.
- A partir de 18 heures.

Alcool 43% vol. 70 cl. Carafe avec étui

Bruxelles 2018 : médaille d'or.