Rhum J.M

Shrubb J.M

Liqueur d'Orange

35°

Molto apprezzato alle Antille, solitamente all'inizio delle festività di fine anno, lo Shrubb è un liquore che nasce da un assemblaggio di Rhum J.M. agricoli bianchi ed invecchiati in cui sono state messe a macerare scorze d'arancia, spezie e zucchero di canna.

Caratteristiche:

Azienda a gestione famigliare dal 1914: gli ettari di proprietà sono 300 e in 150 si coltivano canna da zucchero, banane e ananas. Oggi gli eredi della famiglia Crassous de Médeuil portano avanti con passione gli antichi e tradizionali metodi di produzione del Rhum J.M.

Materia prima selezionata: la canna da zucchero dopo esser tagliata viene, entro un'ora, schiacciata per estrarre il succo fresco e puro che verrà usato per la fermentazione.

Microclima eccezionale: le 4 varietà di canna da zucchero impiegate sono coltivate ai piedi del Monte Pelée.
L'Habitation Bellevue gode di un clima tropicale ed eccellente con un terreno vulcanico particolarmente ricco e fertile. Il periodo di raccolta è tra marzo e giugno.

Acqua preziosa: l'acqua utilizzata proviene da una pura ed esclusiva sorgente di origine vulcanica ricca di minerali del vicino Monte Pelée. Fattore raro e chiave che rende unica e di qualità la produzione dei Rhum J.M.

Note di degustazione

Perfetto per la preparazione di cocktail si presenta di colore arancio chiaro con delicati profumi di arancia amara, noce moscata e spezia. Al palato è persistente con retrogusti che richiamano l'arancia rossa e la spezia.