

OAKS & ÂMES

Oaks & Âmes BLANC

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 pur jus de canne 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°).
- Réduction lente. Pas de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe transparente et brillante.
- Nez floral avec des notes de fruits rouges, de fleur de pêcher et de pulpe de litchi.
- Bouche grasse, douce et fruitée avec des arômes de melon et encore de litchi.
- Finale douce et enrobante.

NOTRE AVIS

- Puissant et très aromatique, un grand pure canne nature.
- Finale gourmande démontrant la précision du travail,
- A boire seul ou en short drink.

Alcool 43% vol. 70 cl. Avec étui.

Médailles 2022 : Or Bruxelles et Bronze IWSC.