

# OAKS & ÂMES

## MAURITIAN PURE SINGLE RUM

### Hors d'Âge

#### 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 8 à 14 jours à basse température (18 à 20°).
- Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (80%). Mise en fût à 70%.
- Élevage 10 ans minimum, ex fûts de vins moelleux, ex bourbon, ex Cognac, fûts neufs chênes français et américains.
- Réduction lente. Pas de coloration.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe d'un bel acajou prononcé.
- Nez avec un riche parfum de boîte à cigares mêlé à des notes de pêche et de fleur d'oranger. Des touches de chocolat et de menthe aussi.
- Bouche équilibrée avec des saveurs d'orange amère et de chocolat noir, de caramel aussi.
- Finale douce et persistante.

#### NOTRE AVIS

- Un Hors d'Âge de très grande classe.
- Assurément un grand rhum Très Vieux : plus de 10 ans de vieillissement tropical ; cela change tout,
- En digestif, éventuellement avec un module léger.

Alcool 45% vol. 70 cl. Carafe avec étui