

Saint James Rhum Vieux

- Typ:** Mörk rom, rhum agricole.
- Producent:** Plantation Saint James, La Martiniquaise, Frankrike.
- Smak & Doft:** Ganska stor bränd doft med lite rå fruktighet. Smakrik rom med inslag av bränt socker, bränt trä, och balanserande vaniljton. Lång eftersmak med angenäm fatkaraktär.
- Passar till:** Saint James Rhum Vieux passar som digestif, och är utmärkt som smakrik bas i vissa romdrinkar.
- Övrigt:** Rom görs vanligtvis av melass, en överskottsprodukt från sockerframställning. Då Martinique lyder under franska appellationslagar, görs rommen av saft direkt utvunnen från sockerrör, så kallad "rhum agricole". Man tar alltså inte bort någonting som fallet är i "rhum industrielle". Denna saft, kallad "Vejou" jäses till ett slags sockerrörsvin kallat "vin de canne" som sedan destilleras. Rom gjord på detta sätt får en mer komplex och aromrik smak.
- Saint James är i dag det enda destilleriet som enbart pot still destillerar sin rom i regionen. Deras historia går tillbaka till 1765. Munken Edmond Lefebure började tillverka vit rom av pressade sockerrör. Man hade bara en tänkbar marknad, New England, en av de första staterna i det som senare skulle bli USA. För att underlätta exporten beslutade fader Edmond att kalla sin rom Saint James, efter en känd engelsk familj. År 1882 registrerades varumärket, samtidigt med introduktionen av den berömda fyrkantiga flaskan – den första i världen, som i första hand togs fram för att underlätta transport, men som har blivit en viktig igenkänningsfaktor. Destilleriet förstördes i ett vulkanutbrott år 1902, som ödelade hela staden St Pierre. Produktionen samlades först 1974 i ett destilleri i Saint-Marie på öns östkust.
- Alkoholhalt:** 42 %
- Artikelnr:** 70600-01 (700 ml flaska)
- Hemsida:** www.la-martiniquaise.fr

