

## Depaz - VSOP Réserve - Rhum Martinique

Rhum Martinique



**Référence :**675

**Points de fidélité offerts :**30

**Prix :**60.00 €

**Critères associés :**

*Gamme de prix :* + de 25 €

### **Descriptif :**

C'est le 8 mai 1917 que Victor Depaz met en route la distillerie éponyme. Il choisit cette date car cela fait 5 ans que sa famille a été décimée par l'éruption de la montagne Pelée adossée à la ville de Saint Pierre. Après avoir racheté à la famille d'Aurigny les 521 hectares en friche de l'Habitation Pécou, il décida de cultiver la canne (bleue et cannelle) sur les flancs de la montagne meurtrière et son terroir volcanique. Cette distillerie est autonome pour ses approvisionnements en canne (250Ha cultivés sur 2 plantations). Les rhums blancs sont stockés en cuve inox puis passent 1 à 2 ans dans des foudres pour finir dans des fûts de 3 ans minimum.

Depaz VSOP : rhum de 4 ans élevé en fût de bourbon et cognac.

**Couleur :** ambré, acajou.

**Nez :** complexe et racé. Il est dominé par des notes fruitées (pruneau, raisin, pâte d'amande) et florales, le tout soutenu par du tabac blond et de la vanille.

**Bouche :** l'attaque est ronde et nette. On retrouve le nez auquel on peut ajouter la réglisse, le poivre noir, le cuir, le miel, la muscade et le cacao.

**Finale :** très longue sur le fruité épicé.

[Lien vers la fiche du produit](#)