



Explorer Rum "Belize" Chateau du Breuil

Rum Explorer is het rummerk van het befaamde calvadoshuis Château du Breuil. De rums voor dit merk krijgen hun rijping voor een deel op het château. Deze Belize is een assemblage gemaakt van twee en drie jaar oude rums. Het doel was om een rum samen te stellen die aromatisch, complex en rond is en dat is uitstekend gelukt.

Het vat van Amerikaans eiken dat voorheen een op Cognac gebaseerde spirit bevatte, versterkt de aroma's en verzacht de houten smaken, wat diepte in de mond brengt.

Uitgebreide informatie

Château du Breuil ligt in het hart van de Pays d'Auge en werd gebouwd in de zestiende en zeventiende eeuw. De huidige eigenaren zijn sinds drie generaties distillateurs van calvados. De appels en peren komen van de meer dan 22.000 bomen die het château omringen. Du Breuil gebruikt een verhouding van ongeveer 90% appels en 10% peren om zijn calvados te maken. Er wordt gebruik gemaakt van meer dan twintig appelsoorten en een kleiner aantal soorten peren. Voor het maken van de cider worden slechts natuurlijke gisten gebruikt. De tweevoudige distillatie vindt plaats tussen het begin van de winter en 30 juni. De rijping gebeurt op vaten van diverse formaten en van verschillende leeftijden. Voor de botteling van elke specifieke calvados maakt de keldermeester een selectie uit die grote diversiteit.

Proefnotitie

Kleur: goud. Neus: Er zijn enkele tonen van gekonfijt fruit, gedroogde druiven en kaneel. Dankzij de verfijning is de keldermanager erin geslaagd wat rondheid en evenwichtige tannines te brengen.