

Neisson le Rhum Clos Godinot 0.7l

» Rum & rumový líkér



EAN

3287480001735

Kód produktu

RU009060

Clos Godinot je vynikající zemědělský a jednoparcelový bílý rum z Martiniku. Jedná se o první parcelní cuvée vyrobené Grégory Vernantem. Tento pozemek se nachází v nadmořské výšce 245 metrů, je velmi strmý (35 stupňů) a těží z vynikajícího slunečního svitu, který umožňuje získat třtinu s vysokou hladinou cukru. Je to ovocný, bohatý a komplexní rum k objevování.

Vůně: bohatá, krémová. Obzvláště ovocná (třešeň, černý rybíz), první vůně je podmanivě originální. Nechá se dýchat a elegantně se rozvíjí s tóny vesou. Pak se vůně rozkvetlé cukrové třtiny postupně zvedají. Ústa: Dobrá, výrazná. Peppery, útok na patro ukazuje nezničitelný klid. Ve středním patře opojné květiny (pelargonie, karafiát) konkurují intenzitou lahodným chutím bílého ovoce (hruška, švestka mirabelka) a čerstvé třtinové šťávy. Závěr zjemňuje vláknitý třtinový cukr. Závěr: Dlouhý, svůdný. V dokonalé návaznosti na patro má závěr příjemnou vláknitou texturu (třtina). Vzdušná a jemná dochuť je zaplavena mentolovými akcenty čerstvé třtinové šťávy. Závěr a retro vůně podtrhují léčivý charakter chuťové palety (balzámu).

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Neisson le Rhum Clos Godinot 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

"Rodinná destilerie Neisson, jež je tou nejmenší na Martiniku, byla založena v roce 1931 a dodnes je v rodinných rukách, v současnosti již třetí generací. Její filozofie se zakládá především na hluboké úctě k terroiru. Palírna se již řadu let zaměřuje na pěstování několika odrůd cukrové třtiny v souladu s principy ekologického zemědělství. Z čerstvé zkvašené šťávy, kterou tady nechávají kvasit 2-3 dny, potom destilují na měděné destilační koloně prvotřídní agricole rumy, nesoucí prestižní označení A.O.C. Martinique. Bílý rum Neisson l'Esprit má jednu z nejlepších pověstí v už tak skvělé kategorii rumů z Martiniku. Vyrábí se jen v omezeném množství. Pro znalce rumů je delikatesou, kterou je škoda míchat do většiny koktejlů. Běžně je velmi těžko k sehnání. Neisson, nejmenší lihovar na Martiniku, připomíná komplexní kaleidoskop zelených a růžových domů, které jakoby se snažili napodobit svůdnou okolní vegetací. Od svého založení roku 1931 se již tři generace za sebou úspěšně vystřídaly v čele lihovaru, zachovaly si svoje dovednosti a odborné znalosti největší tradice Martiniku. Současný ředitel lihovaru Grégory Vernant-Neisson popisuje jejich zemědělský rum AOC následovně: „Nejdůležitější věcí, kterou je třeba o martinikovém rumu vědět, je to, že se vyrábí přímo ze šťávy z cukrové třtiny, nikoli z melasy.“ Za filozofií destilérie Neisson leží velký respekt k hodnotě země a jejím vlastnostem. Severní část ostrova Martinik má svou vulkanickou půdou a podnebí zvláště silný vliv na aromatickou paletu rumů Neisson a jejich jedinečnou chuť. Ochutnejte, pochopíte. Neisson, který se narodil mezi dvěma válkami, přesně v roce 1931, na pozemku o rozloze asi dvaceti hektarů, který získali bratři Pamphilové, zůstal rodinným podnikem. Ze dvou bratrů to byl Adrien, kdo zahájil destilační činnost na ostrově, zatímco Hildebert, známý jako Jean Neisson, pokračoval ve studiu chemie na kontinentu. Následně vytvořil importní a exportní společnost s cílem prodávat rodinný rum v Evropě. Na začátku 50. let 20. století odjel Jean Neisson na Martinik a jeho účast tam nabyla v jeho životě ještě většího významu. V roce 1952 navrhl dnes rozpoznatelnou láhev „s hranatým ramenem“ a nainstaloval sloup Savalle, jehož výkon sám zlepšil. Po smrti svého bratra v roce 1971 se Jean Neisson vrátil, aby se usadil na ostrově, aby předal své znalosti svému synovi, kterým není nikdo jiný než Grégory Vernant, současný mistr palírny Neisson. Jean však postupně zmizí, než jeho „učeň“ bude dost starý na to, aby převzal palírnu. Byla to tehdy sestra Jeana Neissona, která vedla až do své smrti v roce 1995, poté spojila síly s mistrem destilátorem, aby výrobu neopustila. Další dáma pak převzala, Claudine Neisson, Jeanova dcera. Kariéru bioložky odložila, aby zcela investovala do rumu Neisson. Provádí rekonstrukci instalací, která poměrně rychle přinese ovoce. Neisson bude vynikat používáním vlastních třtinových plodin, nehybridních odrůd, které budou nakonec zahrnuty do specifikací AOC. Lihovar se svými Cristaline, Rubanée a Malvoji, které se rozkládají na 40 hektarech, vyrábí rum v omezené míře, protože se ročně vypustí sotva 400 000 litrů při objemu 55 %. Používá také své vlastní kmeny kvasinek, přesněji dva, které jsou výsledkem rozsáhlého výzkumu odrůd přirozeně se vyskytujících v biotopu. Kolona je stále kolona Jeana Neissona, má 15 platů vyčerpání a 5 platů koncentrace. Rumu se tam vyrábí 73%."

Hlavní parametry

Značka	Neisson
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Dokončení	Overproof
Objem	700 ml
Alkohol ABV	52,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Výrobce	Aux Domaines Thieubert , Le Coin, 97221 Le Carbet, Martinique, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.