SAINT JAMES

PURE CANNE DEPUIS 1765

LE RHUM VIEUX SAINT JAMES
UN INCONTOURNABLE POUR LES FÊTES

Le Rhum Vieux SAINT JAMES, médaillé d'Or au Concours Général Agricole 2020, séduira tous les amateurs de rhum pure canne. Présenté dans son élégant coffret, il sera le cadeau idéal à glisser au pied du sapin.

> *"Véritable bijou gustatif, ce Rhum Vieux pure canne surprend par sa complexité aromatique issue d'un vieillissement prolongé en petits fûts de chêne sélectionnés."*
>
> Marc Sassier, oenologue Saint James

ROBE
Acajou sombre, noble et précieuse

NEZ
Arôme capiteux et riche en mystère

BOUCHE
Notes de fruits frais (prunes), fruits secs (pruneaux, amandes, noix) associées à des arômes de vanille

DÉGUSTATION

Le Rhum Vieux s'apprécie à température ambiante, dans un verre tulipe.

Disponible en GMS
42° | 70 cl
À partir de 21,90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

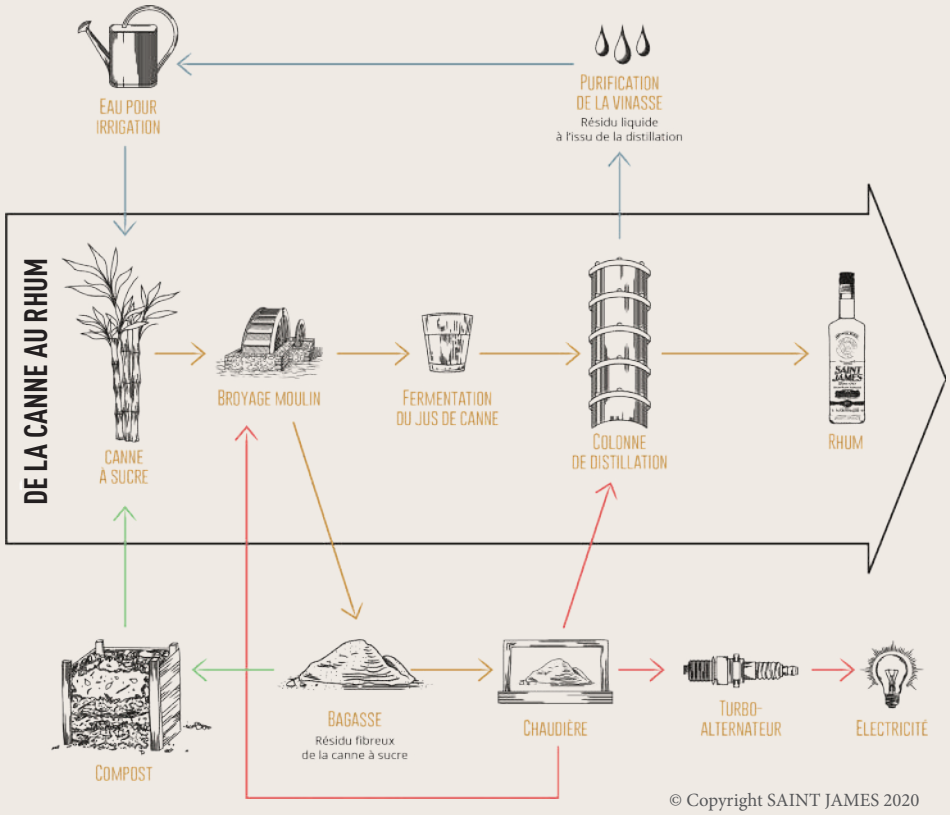
SAINT JAMES

PURE CANNE DEPUIS 1765

PIONNIER ET ENGAGÉ

Depuis 1765, la Distillerie SAINT JAMES élabore des Rhums à partir du pur jus de canne à sucre provenant de ses plantations. Perpétuant les méthodes traditionnelles de distillation et de vieillissement, les Rhums agricoles SAINT JAMES offrent une qualité reconnue dans le monde entier et bénéficient de la distinction A.O.C Martinique, gage d'authenticité.

Respectueuse de son île, la Distillerie intègre le développement durable à chaque étape d'élaboration de ses Rhums avec l'objectif d'afficher une empreinte carbone neutre.



© Copyright SAINT JAMES 2020

La Distillerie SAINT JAMES fonctionne en circuit fermé grâce à un processus de revalorisation des déchets qui lui assure une autonomie énergétique. Les résidus de canne à sucre sont transformés en énergie verte et en engrais. L'eau issue de la distillation est utilisée pour irriguer les champs de canne situés à proximité. La pratique d'une agriculture raisonnée préserve les cultures.

Plus d'informations sur www.rhum-saintjames.com

CONTACT PRESSE : CREATIVE RP | 95, rue de la Pompe 75116 Paris
Marie-Pierre Darmon | 01 45 00 33 64 | mpdarmon@creativerp.fr