

DIAMOND ROCK

Méthode de distillation :

Alambic hybridé d'une colonne

Volume:

70 cl

TAV :

50,5 % Vol



Pur, avec un peu de sucre, du sirop de canne,
accompagné d'un zeste de citron ou bien en cocktail,
Diamond Rock saura ravir vos papilles en toutes circonstances.

Rhum Agricole et Artisan, Diamond Rock, est un rhum blanc distillé à partir de cannes fraîches, pressées une seule fois.

La canne longue, coupée à la main, est acheminée au moulin à trois rolls de notre distillerie A1710, située à l'Habitation du Simon au François en Martinique. Elle est broyée une seule fois afin d'en extraire son nectar. Cette première et unique presse, permet de récupérer le jus le meilleur et le plus pur. Distillé dans un alambic en cuivre muni de sa colonne à 7 plateaux, Diamond Rock est réduit lentement à 50.5 %.

« Diamond Rock », le Rocher du Diamant, est un site majeur de la Martinique et de son histoire, que l'on voit scintiller depuis la côte, dominant de sa silhouette imposante la Mer des Caraïbes.

Au cœur des nombreuses batailles qui opposèrent français et anglais tout au long des 17ème et 18ème siècles, le Rocher se vit conférer par la marine britannique le titre honorifique de « navire de guerre » et devint le HMS Diamond Rock.

Notre Diamond Rock sera désormais le porte-drapeau des rhums A1710 à travers le monde ! Diamond Rock est un rhum festif, Rock n Roll, aussi doux qu'un Si mais avec la puissance d'un Do.

Diamond Rock nous présente une robe brillante et limpide. Le nez souple et droit nous accueille sur des notes minérales, de fruits blancs, de prune de Cythère et de châtaigne.

Au palais, l'attaque est expressive avec des notes de sucre amandé et de cuir. En bouche, ce rhum nous apporte une sensation franche et nette avec de grandes saveurs de canne à sucre. Un rhum blanc équilibré, à la fois doux et puissant, qui apporte une belle longueur en bouche.