



Il Rum è un distillato prevalentemente prodotto nel Centro e Sud America. Oggi la Martinica è il riferimento per la produzione di Rum agricolo: questo differisce da quello industriale poiché prodotto con puro succo di canna vergine da cui non viene estratto lo zucchero, mentre quello industriale è realizzato a partire dalla melassa. Dal 1996, la Martinica ospita l'unica AOC francese fuori del Paese madre: l'AOC Martinique permette la produzione di rum in 23 villaggi, impone un periodo per la raccolta della canna, una resa per ettaro, un processo di fermentazione e distillazione specifico, ed un alcol non inferiore al 40%. Inoltre i Rum Martinique prevedono le seguenti categorie di invecchiamento in legno: blanc (affinamento non superiore ai 3 mesi), élevé sous bois (affinamento di 12 mesi), vieux (affinamento minimo di 3 anni). Inoltre esistono nella categoria vieux ulteriori affinamenti supplementari: VO (minimo 3 anni), VSOP (almeno 4 anni), XO (almeno 6 anni). L'azienda Habitation Saint-Etienne ha sede a Gros-Morne à Saint-Joseph in un antico zuccherificio del XIX secolo oggi considerato monumento storico francese. Nel 1994 Yves e José Hayot hanno acquistato la proprietà Habitation Saint-Etienne con la volontà di rilanciare e proteggere al contempo la storicità di questo marchio.

RUM Très Vieux VSOP

Classificazione: AGRICOLE

Stato: Antille Francesi

Regione: Martinica

Colore: Ambrato/rosso

