LA CRÉOLE

Il Rhum è ormai uno dei simboli delle isole della Martinica. Tuttavia, se a inizio secolo si contavano un centinaio di distillerie, ora ne sono rimaste soltanto otto, tra le quali la distilleria Rhumerie du Simon, situata nel centro-est dell'isola. Da lungo tempo questa distilleria si distingue nell'arte di combinare tradizione e modernità.

La Créole è un Rhum Agricole, che proviene dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero. E' decisamente diverso dal Rhum industriale prodotto a partire dalla melassa, un sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero.
Il Rhum bianco così ottenuto è successivamente invecchiato per un periodo di almeno tre anni durante il quale acquisisce un superbo colore mogano chiaro e una complessità degustativa propria dei più grandi distillati.
La Créole è prodotto, invecchiato e imbottigliato alla Martinica e dal 1996 beneficia dell'appellazione di origine controllata (AOC). L'AOC assicura il rispetto delle condizioni e le norme di produzione quali: tipo di canna, rendimento massimo per ettaro, provenienza esclusivamente da aree delimitate, durata della fermentazione, caratteristiche delle colonne di distillazione.

Rum Agricole AOC

La distilleria Rhumerie du Simon è situata nel centro-est dell'isola della Martinica, nella zona chiamata François.
Il Rum Agricole bianco ottenuto dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero è fermentato ed è successivamente affinato in legno per un periodo di almeno tre anni.