

RHUM SAINT-MARTINOIS

GOUVERNEUR 1648

" LA TRADITION
DE L'EXPLORATION "



70cl



NOTES TOASTÉES
ET BOISÉES, FRUITS
CONFITS, CAMEL



NOTES DE CACAO, DE
RÉGLISSE ET POINTE
DE CIRE D'ABEILLE

• FINALE •

POINTE DE CANNELLE
ET NOTES DE FRUITS
CONFITS



42°



• SINGULARITÉ •

AUTHENTIQUE BLEND
DE RHUMS ASSEMBLÉ À
SAINT-MARTIN

• RHUM XO - 10 ANS D'ÂGE •

ÉLABORÉ À BASE DE RHUMS
AGRICOLE ET DE MÉLASSE

• VIEILLISSEMENT STATIQUE AÉRÉ •

Élaboré avec passion par notre Maître Assembleur Olivier Kleinhans à Saint-Martin, Gouverneur 1648 est le fruit d'un assemblage original de plusieurs rhums hors d'âge. Il est principalement produit à base de rhums Agricole et de rhums de Mélasse, de provenance de Marie-Galante, de Guadeloupe et de République Dominicaine. Le mariage de ces rhums lui confère un équilibre parfait entre ses arômes boisés, ses notes de caramel, de cacao et de fruits confits.

PERFECT SERVE

Instruction : Le servir 5 min avant la dégustation à température ambiante dans un verre à pied avec une base assez large qui se referme vers le haut.

Étape 1 : TOUCHER - Versez d'abord une petite goutte de rhum dans la main et frottez avant de la porter au nez.

Étape 2 : CONTEMPLER - Observez sa couleur et appréciez sa robe acajou aux reflets cuivrés.

Étape 3 : HUMEZ - Sentez-le profondément en passant le verre d'une narine à l'autre et laissez vous envahir par les arômes qui s'y dégagent lentement.

Étape 4 : GOÛTEZ - Commencez avec une petite gorgée sur le bout de la langue et gardez-la quelques secondes pour ressentir toutes les saveurs et la complexité de notre rhum.

DRINK STRATEGY:



• OLD FASHIONED •

VERRE DE ROCHE ◊ 50 ML DE GOUVERNEUR 1648
◊ 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SIROP DEMERARA ◊ 1
TRAIT D'ANGOSTURA BITTERS

Instruction - Garnir d'une torsade d'orange



" Imprégné de l'héritage riche et précieux de Saint-Martin, Gouverneur 1648 rend hommage à son histoire en créant un rhum très aromatique, complexe et d'une grande qualité à l'image de ce joyau des Caraïbes. "

Nous attachons une importance toute particulière à l'authenticité de chaque rhum utilisé dans notre production, c'est pourquoi nous nous engageons à ce que nos matières premières soient produites sans additifs, sans sucres ajoutés, ni arôme artificiels.

LA RICHESSE D'UN SAVOIR-FAIRE

Gouverneur 1648 utilise pour sa production les meilleures variétés de canne à sucre, cultivées entre Marie-Galante, la Guadeloupe et la République. Ces îles paradisiaques offrent un sol incroyablement fertile ainsi qu'un taux d'ensoleillement optimal, permettant d'extraire une canne à sucre très riche en arômes.



TRADITION ET INNOVATION

Nos rhums sont distillés selon une grande variété de méthodes, notamment en colonne continue pour les rhums de Guadeloupe, et en triple distillation pour les rhums de République Dominicaine.

UN AUTHENTIQUE RHUM XO

Chaque année, durant son vieillissement le rhum va perdre à la fois en degré, mais aussi en volume. Plus un fût est sec, plus il absorbe le jus. C'est pourquoi nous avons mis en place la méthode statique aérée pour le vieillissement de nos rhums afin de limiter l'évaporation et d'obtenir un véritable rhum de 10 ans d'âge.



HUGUES PIETRINI
FOUNDER & CEO

(+33) 6 48 67 88 63

HUGUES.PIETRINI@SPIRIT-BROTHERS.COM

SPRIT-BROTHERS
SPIRIT-BROTHERS.COM

GEORGES-ALEXANDRE CONGOST
DIRECTEUR COMMERCIAL INTERNATIONAL

(+33) 6 98 38 73 65

GEORGES.CONGOST@SPIRIT-BROTHERS.COM