

DRINKS.

Dzama Vieux 10 Years Vanilla 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDZV0700
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Madagascar
Région	Antananarivo
Embouteilleur	Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangerana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR
Marque	Dzama
Type	Rhum épicé
L'âge	10 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Arôme avec des notes de vanille, de canne à sucre et de caramel. Très sucré.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Stockage de 10 ans en barriques françaises du Limousin.
Honneurs	Miami Rum Renaissance Festival 2012: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



L'emballage mit Verpackung

Description

Pratiquement personne ne connaît la petite île volcanique de Nosy Be, qui s'étend sur 320 kilomètres carrés au nord-ouest de Madagascar. Faisant anciennement partie de la France, cette île était considérée comme «la Mecque» de la production de sucre et de vanille pour la Couronne de France, après la perte de Saint-Domingue (désormais Haïti). Nosy Be abrite également l'une des plus célèbres distilleries de rhum de Madagascar, la distillerie Dzamandzar. Elle a été fondée en 1980 par Lucien Fohine, qui s'est d'abord fait un nom en important du whisky. Etant donné que ses fûts de whisky (provenant principalement de la distillerie Chivas en Ecosse) étaient vides, il les remplit avec le rhum de la distillerie, qui a rapidement atteint un haut degré de popularité. Le sol volcanique, riche en minéraux, et les plantations d'épices, proches des champs de canne à sucre, ont donné au rhum Dzama son goût caractéristique. Ylang-ylang, clous de girofle et bien sûr authentique vanille de Madagascar - ces notes aromatiques ont trouvé leur place dans la canne à sucre et par conséquent dans le rhum Dzama. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par le fils de Lucien, qui fermente son rhum avec des levures spéciales, puis le distille, le mélange et le laisse reposer.