

Caribbean Rum

SAISON RUM

By

Jérôme Tessendier

of the Sun on the Ecliptic
1 29 1/2 15 10 5 0 Days

SAISON RUM XO

Origines: un juste équilibre entre les terroirs de Barbade et Trinidad avec une pointe de Jamaïque.

Assemblage: SAISON Rum XO est le fruit d'un travail de sélection et d'assemblage de remarquables lots de rhums vieillis sur leurs terres d'origine : Jamaïque, Barbade et Trinidad.

Chaque lot bénéficie ensuite des bienfaits d'une maturation à Cognac, dans les fûts originellement utilisés pour les cognacs de la Distillerie Tessendier. En fonction de leur âge, de leur taille, et des cognacs préalablement contenus, ils vont conférer à chacun des lots une typicité particulière.

Cette double maturation encourage ainsi le mariage des saveurs et relève la subtilité de ce rhum d'exception de minimum 10 ans d'âge.

Affinage: cet affinage exceptionnel permet de mettre à disposition du Maître de chai une grande variété de profils aromatiques, qu'il saura alors assembler pour donner naissance à un rhum généreux, à la fois complexe et riche en arômes.



NOTES DE DEGUSTATION :

Le nez puissant et généreux, s'ouvre sur des saveurs vanillées qui sont relevées par des notes toastées, de cèdre, avec un soupçon de boîte à cigares. La bouche est ample, offrant de légères notes boisées avec des saveurs de banane flambée. Belle longueur.

TASTING NOTES :

The powerful and generous nose opens with vanilla flavours that are enhanced by toasted, cedar notes, with a hint of cigar box. The palate is ample, offering light woody notes with flavours of flambéed banana. Good length.



Origins: a perfect balance between the terroirs of Barbados and Trinidad with a touch of Jamaica.

Blending: SAISON Rum XO is the result of the selection and blending of remarkable batches of rums aged in their lands of origin: Jamaica, Barbados and Trinidad. Each batch is then matured in the casks originally used for the Distillerie Tessendier cognacs.

Depending on their age, their size and the cognacs previously contained, they will give each batch a particular typicity.

This double maturation encourages the marriage of flavours and enhances the subtlety of this exceptional rum, which is at least 10 years of age.

Maturing: This exceptional maturing process provides the Cellar Master with a wide variety of aromatic profiles, which he can then assemble to produce a generous rum, both complex and rich in aromas.



NO ADDED SUGAR 42% Vol.
70cl



ESTABLISHED
1858
DISTILLERIE
TESSENDIER & FILS



94 rue Robert Daugas
F-16100 COGNAC



+33(0) 5 45 35 36 34



sales@cognac-tessendier.com



saisonrum



rum-saison.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION