

DUGAS

# CHAMAREL VSOP

41° - 70cl

RÉFÉRENCE  
RH7404

ORIGINE  
ÎLE MAURICE

## ARÔME

fruits secs

Pain grillé



## PRODUIT

Ce rhum représente ce que la distillerie Chamarel peut produire de plus élégant. Il est le résultat d'un assemblage de différentes cuvées distillées selon le même double procédé : en colonne et en alambic à repasse. Il a ensuite subi un vieillissement durant 4 ans dans des fûts de chêne où il s'est empreint d'une riche palette aromatique. Le résultat ? Un rhum racé, subtilement parfumé, équilibre parfait entre notes boisées et vanillées. La bouche est pâtissière, entre brioche et noisette. Un rhum de dégustation qui invite à la contemplation.



### NEZ

Fruits secs, chêne, épicé.



### BOUCHE

Pâtissière, brioche, noisette.



### FINALE

Longue, poivre, chêne.

## DISTILLERIE



La région de Chamarel peut se vanter de posséder l'une des principales curiosités naturelles de l'île Maurice : une magnifique cascade et, surtout, des dunes offrant un extraordinaire nuancier de teintes passant du rouge à l'orangé, du brun au violet. Un site également appelé la "terre aux sept couleurs", connu pour avoir été un haut lieu de la sorcellerie. Une autre attraction attire les visiteurs dans ce coin du sud-ouest de l'île : la rhumerie de Chamarel réputée pour produire l'un des meilleurs rhums de Maurice mais aussi pour la qualité de son accueil. S'il s'agit de l'une des plus jeunes distilleries du pays, inaugurée en 2008, c'est également l'une des plus belles. Pour ne pas dire la plus belle. Elle a aussi la particularité de produire uniquement du rhum agricole et ce exclusivement à partir de ses propres plantations, chose assez rare pour être soulignée. Trois types de cannes à sucre sont cultivés sur les 450 hectares qui entourent la distillerie : la Canne rouge (r570), la Canne Jaune (r573) et la Canne Bleue (r579). De quoi offrir une belle complexité aux rhums de Chamarel. Un profil aromatique que l'on doit également à la distillation. Le site de production est en effet doté de deux types d'alambics, tous en cuivre : une colonne pour donner de la puissance au distillat et des alambics à repasse pour mettre en valeur tous les arômes des cannes à sucre et apporter de l'élégance. Après plusieurs mois de repos, d'aération et de brassages, ainsi que des apports successifs en eau déminéralisée pour réduire le degré d'alcool tout en conservant leurs caractéristiques aromatiques, les deux rhums blancs sont embouteillés séparément pour offrir deux styles différents. Mais la plus grande ambition de la rhumerie de Chamarel est de produire de grands rhums vieux. Un pari relevé haut la main comme le prouve déjà son VSOP et son XO. **Vous êtes particulier ?** Retrouvez la marque [Chamarel](#) chez un caviste près de chez vous ou sur le site [Dugas Club Expert](#) !



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure