

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM



APPLETON ESTATE THE RUM MASTER'S SELECTION, UN COFFRET DÉGUSTATION IDÉAL À OFFRIR POUR DÉCOUVRIR LE JOYAU DU RHUM DE LA JAMAÏQUE



Sélection de trois expressions iconiques de la gamme, le coffret The Rum Master's Selection permet de découvrir le rhum de style britannique Appleton Estate et le savoir-faire de Joy Spence, Master Blender, dans l'art de l'assemblage et du vieillissement.

Le rhum jamaïcain Appleton Estate provient d'une terre riche et fertile située au cœur de la Jamaïque. Première et plus ancienne distillerie jamaïcaine toujours en activité, elle produit, depuis près de 270 ans, un rhum d'une qualité exceptionnelle et d'une rare finesse. Son nectar est élaboré avec passion et fierté, grâce au talent inégalé de Joy Spence depuis 1997, alors première femme au monde à devenir Master Blender dans l'industrie des spiritueux.

Inspiré des méthodes de distillation du whisky (double distillation, utilisation d'alambics à repasse et vieillissement en fûts ex-Bourbon), le style britannique d'Appleton Estate se distingue par des rhums riches et complexes avec de belles notes aromatiques épicées.

Pour découvrir toutes les subtilités aromatiques apportées par le vieillissement tropical et la richesse du profil du rhum jamaïcain, Appleton Estate propose trois cuvées emblématiques dans un coffret de dégustation : Signature, 8 ans et 12 ans.

Coffret Appleton Estate The Rum Master's Selection

3 x 20 cl – 40°, 43°, 43° - Disponible chez les cavistes - PMC : 38 €

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



Les rhums Appleton Estate, aux arômes ronds et fruités, sont parfaits en dégustation pure et en cocktails.

Appleton Estate Signature : Issue de l'assemblage de quinze rhums de styles et d'âges différents, méticuleusement sélectionnés, cette cuvée est idéale en cocktail tel qu'en Jamaïcain Daiquiri. Elle révèle tout le savoir-faire et l'expertise de la Maison dans l'art de l'assemblage.

Appleton Estate 8YO Reserve : Créé à l'occasion du 250ème anniversaire de la distillerie, ce rhum d'assemblage est vieilli au minimum 8 ans sous le climat tropical de la Jamaïque. Cette cuvée se prête aussi bien à la dégustation pure qu'à la création de cocktails aux arômes typiquement caribéens comme le Mai Tai.

Appleton Estate 12YO Rare Casks : Issu de rhums âgés d'au moins 12 ans, élevés dans des fûts de chêne américain de tout premier choix, ce rhum révèle les bénéfices du vieillissement tropical et propose un bouquet aromatique riche et gourmand, à l'image de ses terres d'origine : arômes de chêne grillé, de fruits secs, de cacao, suivis de notes de mélasse, d'écorces d'orange et de café.



APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



À PROPOS D'APPLETON ESTATE

Niché au cœur de la Jamaïque, dans la magnifique et luxuriante vallée de Nassau, se trouve le domaine Appleton Estate. Depuis plus de 270 ans, nous fabriquons des rhums authentiques et de qualité en faisant appel à des traditions qui se sont transmises de génération en génération. De la canne au cocktail, nos rhums salués par la critique sont façonnés par l'environnement, les ingrédients et les pratiques uniques de notre distillerie. Notre terroir, avec son climat rêvé, son sol fertile, sa topographie, et l'eau de source naturelle présente lors de la fermentation et la distillation jusqu'au vieillissement, produisent ensemble des rhums délicieux et vivants, profonds et vibrants, avec des saveurs et des arômes complexes. La collection de rhums Appleton Estate inclut Signature, 8 Year Old Reserve, 12 Year Old Rare Casks, 15 Year Old Black River Casks et 21 Year Old Nassau Valley Casks. Des éditions limitées mettent en avant l'ensemble réputé des rhums vieillis de domaine, tels que le 30 Year Old Jamaica et le 50 Year Old Jamaican Independence Reserve. De plus, en 2017, le domaine Appleton Estate a lancé le Joy Anniversary Blend, un rhum vieilli pendant 25 ans et proposé en édition limitée pour célébrer le 20e anniversaire de Joy Spence en tant que Master Blender. Joy Spence, qui travaille pour Appleton Estate depuis 1982, est la première femme maître distillateur du secteur des spiritueux. Le Rhum Appleton Estate appartient à Campari Group et est distribué en France par Campari France.



À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Picon, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka, Sagatiba ainsi que l'apéritif sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Plus d'informations sur : www.camparifrance.fr

Contact Presse : Agence Pain Vin & Company

Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com – 01 55 35 81 80

Léa Delaleu – ldalaleu@painvincompany.com – 01 55 35 81 89

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