

Hantverksromen DILLON XO Hors D'age Rhum Agricole premiärlanseras i Sverige
Om man gillar rom med ett eget uttryck, ursprung och terroir så kan "Rhum Agricole" vara något. Det är en romstil som reflekterar just terroir och ursprung. Tisdagen den 5:e oktober lanserar Moestue romen DILLON XO Hors D'age Rhum Agricole AOC Martinique | varunr: 11788-01 | pris: 409 kr | 700 ml | alk. 43%VOL | Systembolaget har köpt in 4 200 flaskor.



Många anser att "Rhum Agricole" är det renaste uttrycket för rom. Dessa rom kommer från Karibien och DILLON kommer från ön Martinique som ligger i en Karibiska övärlden och som tilldelas den prestigefyllda franska "appellation d'origine contrôlée", AOC-klassificeringen. DILLON XO Hors D'Age Rhum Agricole reflekterar terroir av jorden och solen på Martinique. DILLON har en historia på över 240 år av genuint hantverk & passion och är producerad från sockerrör som pressats direkt efter skörd. Den uppskattas för dess karaktäristiska och unika egenskaper där terroir och ursprung reflekteras. **DILLON XO** har legat minst 7 år på små ekfat.



Historien går tillbaka till en sockerrörspantage daterad redan på 1690-talet där delar av huset fortfarande är bevarat. Allt startar egentligen med det Amerikanska frihetskriget där greve Arthur Dillon

skickas till Martinique för att delta för Frankrikes sida av de oberoende brittiska kolonierna. Under sin tid på Martinique så träffar han Marie-Laure Girardin, en kreolsk änka, som är arvtagerska till plantagen som han också fick en dotter ihop med, Fanny. Efter krigets slut så återvänder Arthur till Martinique och övertar plantagen och destilleriet 1779 som också får hans namn. Idag är DILLON Rhum Agricole välkända för sitt hantverk och fantastiska qualité.