



HMS ROYAL OAK

Admiral Georges Brydges Rodney, 1er baron Rodney (1719-1792)

Officier brillant à la personnalité haute en couleur, L'Amiral Rodney s'est illustré à jamais lors d'une des batailles navales les plus mémorables de l'Histoire. En « brisant » la ligne française au large des Iles des Saintes, ses navires offrirent à l'Amiral Rodney sa plus grande victoire et à l'Angleterre une domination sans rivale dans les Caraïbes. Depuis ce jour de 1782, le nom de Rodney est intimement lié à l'Histoire de Sainte Lucie, qui lui a dédié sa baie emblématique dans le Nord de l'île.

Cette gamme de rhum d'exception rend hommage à ce talentueux marin, en célébrant l'homme ainsi que les principaux vaisseaux qui s'illustrèrent lors de cette fameuse bataille. Produit exclusivement en Coffey Still traditionnel, ces rhums font la fierté et la renommée de Saint Lucia Distillers.

HMS Royal Oak. Situé au centre de la ligne anglaise, ce vaisseau particulièrement maniable de 74 canons joua un rôle décisif dans la victoire de l'Amiral Rodney.

Ce navire doit son nom au célèbre « chêne Royal » dans lequel se cacha le roi Charles II d'Angleterre lors de la bataille de Worcester en 1651. Repris à 8 reprises par plusieurs navires de la Royal Navy, ce nom évoque aussi à merveille le vénérable bois de chêne dans lequel ce rhum est vieilli.

HMS Royal Oak

Cet assemblage, issu de rhums ayant vieillis entre 7 et 12 ans, reproduit la recette qui fit la renommée du Rhum Admiral Rodney depuis son origine.

De couleur ambre, ce rhum laisse apparaître aux nez des notes de pruneau, raisin et d'épices. La bouche est intense avec des notes de raisin secs, tabac, chocolat et vanille.

La finale est complexe dominée par les fruits secs, le caramel et les épices

Les différentes cuvées de cette gamme sont élaborées en respectant les règles d'élaboration de style anglais, le savoir-faire et la qualité des rhums produits par Saint-Lucia Distillers. Ils ont la spécificité d'être distillés sur l'unique colonne à 45 plateaux (Coffey Still) de la distillerie, mise en service en 1984.

Les distillats sont extraits sur les plateaux les plus bas permettant ainsi un meilleur équilibre des arômes qui vont ensuite s'intensifier et se complexifier pendant le vieillissement.

