



TROIS RIVIÈRES MILLÉSIME 1980

Rhum Agricole Tres Vieux | Carafe Baccarat

Hommage au savoir-faire et au code d'excellence de la Maison, ce millésime exceptionnel de 1980 est composé de 11 crus les plus rares et les plus complexes de la Maison de Trois-Rivières. Pour cette édition, Trois Rivières s'est associé à la société Baccarat, pour créer des carafes en cristal afin d'enrichir la collection contenant les plus importants Grands Millésimes de Trois Rivières.

Tasting notes

Color

Vieil or aux reflets ambrés profonds.

Aroma

Riche et aromatique. Miel, banane mûre suivie de nuances d'iode, cigare havanais et bois exotique.

Taste

Au palais, la minéralité révèle d'étonnants arômes de pâtisserie, mêlés à de subtiles saveurs orientales de noix grillées et de poivre gris, typiques de la Maison.

Finish

Complexe, chaleureux et vivifiant, la longue finale est dominée par d'élégantes notes de prunes macérées.

A propos de la distillerie La plantation des Trois Rivières, fondée il y a plus de trois décades, fait partie du patrimoine historique de la Martinique. Son nom symbolique provient des trois rivières qui longent les champs de canne à sucre : Oman, Bois d'Inde et Saint-Pierre. Au cours du 18ème et 19ème siècle, la plantation se spécialise dans la production de sucre ; au début du 20ème siècle, elle commence à produire du rhum agricole, qui deviendra avec le temps sa production exclusive. Nicolas Fouquet, surintendant du roi Louis XIV, s'est attribué les plus grandes parcelles de terre jamais allouées aux Antilles françaises : 2000 ha au sud de l'île. Le domaine a été plusieurs fois racheté par d'autres propriétaires. A l'époque où la production de sucre était florissante, il y avait jusqu'à trois raffineries sur la propriété, dont certaines sont encore en activité. Amédée Aubéry, un puissant industriel et grand propriétaire foncier, a acheté Trois Rivières. Par la suite, il modernise le domaine, supprime la production de sucre et ne produit que du rhum.