



## Six Saints Rum Oloroso Finish - Single Barrel

### Points clés

#### Rhum typique et traditionnel des Caraïbes

Rhum à la fois **aromatique et complexe**,  
au **caractère affirmé**

**Savoir-faire insulaire** de plus de 200 ans

Rhum doux et rond typique des **méthodes  
traditionnelles** et **caractéristiques** de l'île

**Excellent rapport qualité-prix**



Rhum de **tradition de  
l'Île de Grenada**

Mélasses distillées par **Grenada  
Distillers**, l'une des dernières  
distilleries du Sud des Antilles

Vieillessement **100% tropical**  
en fût **ex-Bourbon**

**Finish en fût de Sherry Olorosso**



41.7°  
70 cl  
Ref: RHSS013

### L'Histoire

**Grenada Distillers** perpétue  
**l'artisanat et le savoir-faire** de  
l'élaboration du rhum à l'image de  
« **l'Île aux Epices** », nom donnée à  
l'île de Grenade. Six Saints Rum a été  
nommé d'après les 6 saints protecteurs  
de l'île : St George, St John, St Andrew,  
St Patrick, St Mark et St David.

## Notes de dégustation

**Nez :** Intense et riche, caramel, cuir et fruits confits

**Bouche :** Compote de fruits tropicaux, amandes grillées et épices

**Finale :** Complexe et épicée



## Aide à la vente

### Qui est le consommateur ?

Amateur de Rhums faciles, légers et aromatiques  
A la recherche d'un rapport qualité-prix exceptionnel

### Qu'apprécie-t-il ?

Rhum frais et léger  
Rhum polyvalent qui se prête aussi bien à la dégustation qu'à l'élaboration de cocktails

### Où mettre en rayon :

Parmi les grands classiques et Rhums de cœur de gamme  
Rhums bruns

### Supports mis à disposition :

Poster A3

## Suggestions de consommation

- 1) Embouteillé à 41.7°, il est très léger et agréable en dégustation **pur ou sur glace**
- 2) Sa rondeur et ses arômes subliment les **cocktails à base de rhum** et à base de fruits tropicaux : Sour, Daïquiri, Maï Tai , Rumjulep...
- 3) Superbe terrain de jeu quant aux **associations avec les épices** : noix de muscade, cannelle, clou de girofle, vanille, gingembre...

