

LE STOCKAGE

1. A la sortie de la colonne de distillation, le rhum est mis en cuve puis stocké dans des foudres en bois. Avant la mise en bouteille, il est coupé avec une eau déminéralisée afin d'effectuer la mise à degré.
2. On obtient alors un rhum agricole blanc qui titre 40,50 ou 55°, suivant la demande.
3. Régulièrement, on procède au jaugeage des foudres et on vérifie le degré alcoolique.

Avant d'être consommé, le rhum agricole blanc séjourne environ 6 mois dans des foudres en bois de chêne. Pendant cette période il se produit une aération et une homogénéisation des différentes fabrications.

LE VIEILLISSEMENT

Il s'effectue dans des fûts de chêne pendant au moins trois ans. Durant cette période, certains composés aromatiques s'évaporent (la quantité évaporée est appelée « la part des anges ». L'alcool se charge alors en matière tannique et en essence de bois. La coloration brun-or du rhum agricole ainsi obtenu résulte de son long séjour sous bois.

Pour fabriquer un litre de rhum vieux de 10 ans d'âge, il aura fallu mettre en vieillissement plus de 2 litres de rhum blanc.

Les différents types de rhum agricole :

- RHUM BLANC Il est stocké environ 6 mois avant sa mise en bouteille.
- RHUM AMBRE Il a séjourné 12 à 18 mois en fûts de chêne
- RHUM VIEUX Il a vieilli dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure à 650 litres pendant 3 ans minimum.

L'EMBOUTEILLAGE

Si la distillation est une activité saisonnière, la chaîne d'embouteillage peut fonctionner toute l'année en fonction de la demande de nos clients.

Le rhum est commercialisé sous différentes formes : bouteilles, cubis, flasques, mignonnettes... pour ce dernier mode de conditionnement, l'automatisation n'est pas possible, il se fait donc manuellement.

L'Image de marque du Distillateur, c'est aussi un conditionnement soigné.