

HAMPDEN

ESTATE
PAGOS

HAMPDEN

ESTATE

PURE SINGLE JAMAICAN RUM

PAGOS

100% EX-SHERRY CASK

The High Esters Art

Produced using the same unique and secret methods since the 18th century. The result is a spirit with an unmistakable aromatic profile, thanks to a very high level of esters.

Fully Matured in the Tropics

Aging for 3 years in a tropical climate produces an ester's share equivalent to 12 years aging in Europe.

Avantgarde in ageing

Pagos marks the beginning of a new era in our long history, which began in 1753. This rum was matured exclusively in 500-liter sherry butts, previously used for ageing high quality

Oloroso and Pedro Ximénez sherry in some of the most famous bodegas of Andalucía. Pagos is the marriage between a unique and rich rum and the best Sherry casks.

Wild Fermentation

Extremely extended fermentation with natural yeasts.

Only Pot Still

100% artisanal distillation in copper double retort pot stills.

Spring Water

Throughout the production process we use solely water flowing from a natural source, that collects into an uncontaminated reservoir.

Natural Colour

There is no need to add anything to our rum. Genuine with no maquila.

Sugar free

70cl.e

Distilled at Hampden Distillery
Trelawny - Jamaica, W.I.

52%vol.





HAMPDEN ESTATE LE VÉRITABLE PURE SINGLE JAMAICAN RUM DEPUIS 1753

Fondée en 1753, la distillerie Hampden Estate élabore des rhums d'exception depuis près de trois siècles. Elle se situe dans la région de Trelawny, historiquement considérée comme le terroir des plus grands rhums jamaïcains.

Réputée dans le monde entier pour ses rhums intensément savoureux, Hampden Estate a toujours élaboré des rhums purs et typiques, distillés dans des alambics pot still, en utilisant des méthodes uniques qui garantissent des arômes remarquables et un goût vraiment exceptionnel.

Le lancement de **PAGOS**, premier rhum de l'histoire de la distillerie à être intégralement vieilli en fûts de sherry de premier remplissage, marque un nouveau chapitre dans l'histoire de la distillerie.

LE FÛT DE SHERRY : INCONTOURNABLE HISTORIQUE POUR LE VIEILLISSEMENT DES SPIRITUEUX



Le sherry est habituellement vieilli dans de grands fûts de chêne de 500 litres appelés « butts » – du mot espagnol « botas » – déjà avinés et utilisés précédemment pour le vieillissement des vins de xérès.

Les fûts de xérès sont depuis très longtemps liés au vieillissement des spiritueux et sont traditionnellement utilisés pour les single malt écossais depuis le 19^{ème} siècle.

Au fil des années, l'évolution des réglementations a donné naissance à un large éventail de possibilités qui cohabitent sous le terme de « vieillissement en fûts de sherry », dont certaines peuvent être trompeuses.

En effet, de nombreux fûts utilisés aujourd'hui n'ont que peu ou pas de traçabilité quant au type de vin qu'ils ont contenu, à la durée du vieillissement ou à la manière dont ils ont été utilisés, avant de servir au vieillissement de spiritueux.

PAGOS a été entièrement vieilli dans des fûts de sherry de premier remplissage en chêne américain, utilisés précédemment pour le vieillissement de sherry de haut vol (oloroso et pedro ximenez) pendant au moins 3 ans au sein de la célèbre maison andalouse Bodegas Lustau.

Ces barriques représentent la quintessence de ce que des fûts de sherry de toute première qualité peuvent apporter en termes d'arômes, de saveurs et de couleurs aux spiritueux en cours de vieillissement.

PAGOS : UN VIEILLISSEMENT AVANT-GARDISTE



Tirant son nom du mot espagnol employé pour décrire les parcelles de vignobles dans la région de Jerez, **PAGOS** est le premier embouteillage de l'histoire de la distillerie à être exclusivement vieilli en fûts de sherry. Grâce à un partenariat avec Bodegas Lustau, l'un des producteurs de Jerez les plus réputés, la distillerie a pu acquérir des fûts d'une qualité exceptionnelle pour y faire vieillir PAGOS.

L'intensité fruitée et la puissance des esters de Hampden Estate s'accordent parfaitement avec la palette aromatique gourmande apportée par l'oloroso, ainsi que les notes sucrées et épicées apportées par le pedro ximenez. Ce type de vieillissement unique fait de **PAGOS** un rhum exceptionnel à l'identité unique : la synergie naturelle entre le vin fortifié espagnol et le distillat de Hampden est incomparable.



NOTES DE DÉGUSTATION

Unique, riche et captivant : PAGOS est le premier rhum de la distillerie à être entièrement vieilli en ex-fûts de sherry de premier remplissage. Alternant entre influences jamaïcaines et andalouses, il offre un profil aromatique profondément marqué par ces deux cultures ancestrales.

APPARENCE : cuivrée avec des reflets verts.

NEZ : profond, riche. Derrière une couche de vernis, le premier nez dévoile des notes d'ylang-ylang, de giroflée, de fond d'artichaut, de noix grillée, d'oranges sanguines, de noyau d'abricot et de cerise à l'eau-de-vie exceptionnelles de présence. À l'aération, des notes d'amande, du sel et du poivre se déposent sur la surface de la palette aromatique. Le rhum et le vin de xérès jouent d'égal à égal. Avec le temps, de la toile Émeri, du camphre, des raisins secs, des dattes et une fine liqueur de café orientent la dégustation vers l'Andalousie.

BOUCHE : vive, puissante. En attaque de bouche, changement de décor. En effet, du sucre de canne et du miel coulent à flots sur le palais. Sublimant le tout, des parfums de fleurs tropicales imprègnent en profondeur l'atmosphère ambiante. En milieu de bouche, des gousses de vanille et des fèves de cacao s'accordent à merveille pour enrober les papilles de leurs tannins subtils. Camphrée et capiteuse, la finale nous transporte progressivement à la distillerie Hampden, au cœur de la Jamaïque.

FINALE : longue, dynamique. Fortement imprégnée de saveurs de sucre de canne, l'entame de la finale est rafraîchie par du lait de coco et par des parfums de chèvreffeulle. En toute fin de bouche, des fonds d'artichauts et des graines de moutarde rivalisent d'intensité. La rétro-olfaction révèle des notes de tabac blond, de tilleul en fleurs, de rose poivrée et de coriandre. Marqué par des senteurs de noix, de raisins secs et de paille séchée au soleil, le verre vide nous ramène dans le sud de l'Espagne.

En vente chez les boutiques La Maison du Whisky, les meilleurs cavistes et sur le site whisky.fr au prix de 79€.

The background of the entire page is a dark, moody photograph of tropical plants. In the upper left, there's a plant with long, thin, needle-like leaves. To its right, there are ferns with delicate, feathery fronds. In the lower right, a large, prominent leaf with bold, dark green and light green vertical stripes is visible. The overall lighting is dramatic, with highlights on the leaves against a deep black background.

HAMPDEN

ESTATE

TÉLÉCHARGER LE KIT MÉDIA

www.hampdenestaterum.com
www.instagram.com/hampdenestaterum/