


FOURSQUARE
RUM DISTILLERY



Foursquare Equidem

61% alc./vol. – 70cl
RLS052



Histoire De La Marque

En 1995, Richard Seale réalise le rêve familial en construisant la **distillerie Foursquare** sur le site d'une **ancienne sucrerie du XVIIIe siècle**. Depuis, la distillerie s'est imposée comme une référence du **rum de mélasse**, produit en **éditions limitées**, souvent **vieilli en double maturation** et issu d'un **assemblage de distillats en alambic pot still et en colonne**.

La distillation repose sur une **triple colonne Coffey**, pouvant fonctionner sous vide pour préserver les arômes, et sur un **alambic pot still** équipés d'une **colonne, deux retors et condenseurs**, offrant une grande richesse aromatique.

Foursquare Equidem, 27e édition de la série **Exceptional Cask Selection**, marque une première pour Foursquare. Il s'agit de la 1^{ère} édition de la distillerie vieillie en **fût de Muscal Noir** issu d'un domaine non divulgué dans le Roussillon. Une nouveauté qui illustre parfaitement l'innovation et le savoir-faire de la distillerie.



Production

Région : Barbade, Caraïbes

Type : Rhum de mélasse, *Single Blended Rum*

Assemblage : 2 rhums vieux :

- 5 ans ex-bourbon affiné 9 ans en ex-Muscat Noir
- 14 ans ex-Bourbon

Matière première : Mélasse issue de canne à sucre locale

Naturel : Sans ajout de sucre ni colorant artificiel



Notes De Dégustation



Raisins secs juteux, nectarine trop mûre et prunes. Citron et clémentine piquants, gingembre et curcuma.



Fruits d'été comme la pêche et la prune Victoria

Le saviez-vous ?

À la Barbade, les producteurs de rhum utilisent deux méthodes de distillation : la distillation par batch, traditionnelle, qui préserve les arômes, et la distillation continue, plus rapide, qui donne un rhum plus léger. En combinant les deux, des distilleries comme Foursquare créent des rhums équilibrés et complexes.