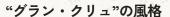
DEPAZ

カテゴリ:フレンチ・クレオール・ラム 国名:フランス/地域:マルティニーク島

火山が育む凝縮感

1902年の噴火由来の肥沃な火山 灰土壌が、力強くも上品なアロマを形成。



畑からグラスまで一貫した品質 管理で、爆発的な香味の立ち上 がりと長い余韻。

「アグリコール・ラムのグラン・ クリュ」—ペレ山の恵みを受け継ぐ名門



ブランドについて



つくりの要点

原料:ペレ山麓の火山灰質土壌で育つ自 社サトウキビをフレッシュなうちに圧 搾。

発酵~蒸留:香味をクリアに引き出す設計で、火山由来のミネラル感と果実味を両立。

熟成:オーク樽での丁寧な熟成により、 スパイス・カカオ・バニラが重なる端正 なブーケを形成。



ショートヒストリー

1651年~: サン・ピエールの地で350年以上にわたり重要な役割を担う。

1902年:ペレ山噴火により蒸留所が被 ※※

1917年: 創始者系統の生存者 ビクター・デパズ が再建に成功。以降、火山性テロワールを活かした造りで名声を確立。



食中・食後に映えるレンジ

ブランの透明感から、VSOP/XOの複層的な熟成表現まで、用途と好みに寄り添う幅。火山の記憶、畑の精度、グラスの全韻。

デパズは、マルティニークが誇る"グラン・クリュ"の名にふさわしい、比類なきアグリコールです。

