



カテゴリ：ラム

国名：フランス／地域：レユニオン島

火山島のテロワール × 技術革新。4タイプ原酒を操る名



世界的にも稀有な“4タイプ原酒”設計

透明感のあるトラディショナル、鮮鋭なアグリコール、芳醇なグランアローム、個性の極致・ハイエステルまで、多層の表現を一本のブランドで提示。

テロワール × クラフトの両立

火山島のミネラル感と海風のニュアンスを、丁寧な手刈りと緻密な発酵・蒸留管理で輪郭のある味わいへ。



ブランドについて



つくりの要点

原料：自社農園産サトウキビを中心に手作業で収穫、鮮度と選別精度を担保。
発酵：タイプごとに期間・条件を最適化
蒸留：コラムを主軸にカット精度を追求、雑味を抑えてアロマの幅を確保。
熟成：コニャック古樽ほか多様な樽で立体感と長い余韻を形成。ステンレスタンクでの調整も適材適所。

ショートヒストリー

1870ごろ：製糖の歴史を起点にラム造りへ。
1948：レユニオン島北東の現地へ移設、設備近代化を進行。
以後：クラシックと革新の両輪で、独自のサバンナ・スタイルを確立。

樽使いの妙

フランス圏の強みを活かしたコニャック樽等により、骨格と艶を与える熟成設計。“多声的”テロワールを、一本ずつ。サバンナは4タイプ原酒という唯一無二の設計で、レユニオンの土・風・海を多層に描き切る、現代アグリコールの到達点です。

