



カテゴリ：ラム  
国名：フランス／地域：レユニオン島



## 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、芳醇なグラシアローム、個性の極致・ハイエスティルまで、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。

## 火山島のテロワール×技術革新。4タイプ原酒を操る名



## 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。

