



Plein écran

## ZACAPA 23 ans Solera 23 40%

Le rhum Zacapa 23 est élaboré au moyen d'un processus de vieillissement issu de la technique du "sistema solera" au cours duquel des rhums d'âge et de profil différents sont assemblés, puis vieillis dans une succession de fûts. Les premiers fûts ont été utilisés pour conserver de robustes whiskeys américains, les seconds de délicats xérès et les derniers d'élégants vins Pedro Ximenez. Au final, le liquide obtenu est un assemblage unique de rhums de 6 à 23 ans d'âge. Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.



## ANGOSTURA 1919 40%

Un rhum traditionnel (distillé à base de mélasse et non pas à base de jus de canne), Angostura 1919 est issu de l'assemblage d'eaux-de-vies de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon. Marqué par les notes de vanille, de caramel au beurre salé et de fruits tropicaux, c'est un rhum très doux et presque moelleux.

Ce rhum exceptionnel a été de nombreuses fois médaillé. Le **rhum Angostura** est un rhum des Caraïbes qui détient une belle couleur ambrée.

En bouche, il offre des nuances de vanille et de poivres.

### *ingrédients*

Alcool : 40% vol.&

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

### *origine*

Trinidad-et-Tobago

La maison **Angostura** se situe sur un complexe de 20 acres, au coeur des Caraïbes, au large du Vénézuéla, sur l'île de Trinidad, si réputés pour la joie de vivre et le sens de la fête de ses habitants. Ce complexe comprend les distilleries, les bureaux mais également un musée, une galerie d'art, un auditorium et un magasin de vins & spiritueux du groupe.



Bacardi est LE premier rhum blanc de qualité supérieure, au goût unique et raffiné. Sa filtration sur charbon de bois lui confère une limpidité et une qualité inégalées.

## Descriptif

### DEGUSTATION

Bouche : notes caractéristiques de vanille et d'amande

### COCKTAIL : BACARDI MOJITO

Pilez délicatement 4 quartiers de citron verts avec le sucre. Frappez 12 feuilles de menthe fraîche dans vos mains. Frottez-les sur le rebord du verre et déposez les y. Remplissez ensuite la moitié du verre de glace pilée. Ajouter 4cl de rhum Bacardi Carta Blanca et remuez. Complétez avec de la glace pilée, un trait d'eau gazeuse et une tête de menthe.

# DICTADOR



Vieillié selon le systéme de la solera, cette version fait immanquablement penser à l'univers des vins de xérès, plus exactement à une manzanilla onctueuse et salée. Au-delà de cette comparaison, elle fait preuve, sur le plan gustatif, d'une fraîcheur et d'une jeunesse d'expression que le nez ne laisse pas forcément supposer. A la manière d'un sablier, sa finale évoque le temps qui passe. Grâce au talent de son maître assembleur cubain, le style Dictador reste élégant et riche sans être trop liquoreux

En 1751, Severo Arango y Ferro débarque à Cartagena de Indias, ville portuaire de Colombie, afin de développer le commerce. Homme de pouvoir, il fut rapidement baptisé le Dictador. En 1913, Don Angel Nùñez décide d'y implanter son commerce et d'y fonder sa distillerie, Destileria Colombiana. Pendant 40 ans, il va ainsi produire et distribuer localement ses vins et spiritueux. A sa mort, la famille reprend le flambeau. A la vieille du XXIéme siècle, la distillerie est incorporée à un groupement plus important lui permettant de rayonner sur toute la zone Caraïbe et de bénéficier de nouveaux débouchés pour ses rhums.



### **8 ans d'âge minimum**

Rhum avec un extraordinaire corps et balancé qui combine des arômes du chêne et vanille. C'est un produit 50% à base de miel de canne, distillé à repasse et 50% à base de mélasse, distillé à colonne. C'est un assemblage de rhums de 8 ans d'âge minimum vieilli en barriques de chêne américain. A servir de préférence avec des glaçons ou en cocktails.

#### **Nez :**

Nez concentré où émanent surtout le pruneau, le tabac brun et le caramel cuit.

#### **Bouche :**

En bouche, l'attaque est plutôt sèche, mais très fruitée. Se développe ensuite une belle richesse aromatique, dominée par les fruits cuits, voire compotés (poire, pomme, pruneau) mais aussi la banane et la vanille. L'ensemble est tannique, voire un peu astringent, mais présente aussi une certaine rondeur très séduisante.

#### **Couleur :**

Couleur ambrée fauve, aux reflets rougeâtres.

#### **Finale :**

La finale est d'une remarquable persistance, marquée par le fruit mais aussi par le poivre et les épices qui en prolongent la persistance.

#### **COMPOSITION :**

Alcool : 40% vol. L'abus d'alcool est dangereux



Le **Rhum Don Papa** est un assemblage de rhums de plus de 7 ans d'âge. Le nez est puissant avec des notes vanillées et fruitées. Le goût en bouche s'avère être une explosion de saveurs, les fruits confits et le miel sont très présents. Le rhum Don Papa est particulièrement apprécié pour ses notes de vanille et d'agrumes très caractéristiques en bouche.

*ingrédients*

Alcool : 40%.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*origine*

Philippines

Le **Rhum Don Papa** tire son nom d'un des héros de la révolution Philippines qui a permis à son pays d'accéder à l'Indépendance. Don Papa était employé dans les champs de canne à sucre et coupait la canne. C'est en son hommage que la Maison Don Papa a repris son nom et distille maintenant ce délicieux rhum qu'est le Rhum Don Papa.

## KRAKEN





## KRAKEN Black Spiced Rum 40%

The Kraken est un « spiced rum » (rhum arrangé), produit à base de rhums de mélasse de Trinité et Tobago, âgés entre 1 et 2 ans et mélangés avec des épices. A la fois doux et épicé, il est marqué par des notes de café, de vanille, de cannelle et de clous de girofle.

Ce rhum arrangé de Trinidad et Tobago tire son nom d'une légende locale. Un jour, un navire transportant de grandes quantités de rhums noirs épicés aurait mystérieusement disparu dans les Caraïbes. Certains ont alors raconté qu'un monstre ressemblant à une pieuvre géante habiterait les fonds marins et ne laisserait aucune chance à quiconque croiserait son chemin : le Kraken. Le rhum Kraken est donc aussi noir que l'encre de cette pieuvre légendaire et garde le mystère autour de sa composition.



## MATUSALEM 15 ans Gran Reserva 40%

Produit dans la République Dominicaine, Matusalem Gran Reserva est un rhum premium de style cubain. Vieilli dans un solera (un système de vieillissement en fût de chêne assez commun dans les pays de culture hispanique), il est resté en fûts pendant environ une quinzaine d'années. Doux et épicé à la fois, il est marqué par des notes de zestes d'oranges, de banane, de vanille et de cannelle. Peu sucré par rapport à beaucoup d'autres rhums actuels, il reste léger et facile à boire

### *description*

Produit phare de la Maison Matusalem, le **rhum Gran Reserva 15 ans** a longtemps été connu sous le surnom de «cognac des rhums». Cet excellent rhum de mélasse a été élaboré en République Dominicaine selon une recette originale cubaine. Un vieillissement exceptionnel de 15 ans en solera lui donne une onctuosité particulièrement élégante.

Ce rhum se caractérise par un nez fin de fruits secs et une bouche onctueuse et suave, avec des notes de caramel, de vanille, de pelures d'oranges confites et de feuilles de cigare fraîches. Il est d'une structure élégante et d'une grande finesse.

### *ingrédients*

Alcool : 40% vol.&

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

### *origine*

République Dominicaine

A partir des années 1870, les deux frères Camp émigrent d'Espagne vers Cuba pour monter une distillerie de rhum. En 1872, alors que Cuba est en pleine guerre d'indépendance, ils déposent la marque **Matusalem** en référence à l'ancien testament. Pour se différencier des rhums cubains, ils mettent en œuvre une nouvelle technique de distillation et de vieillissement.

La révolution castriste mettra fin à la production. En 1990, le rhum Matusalem fera son retour grâce à l'arrière-petit-fils d'Eduardo Camp.

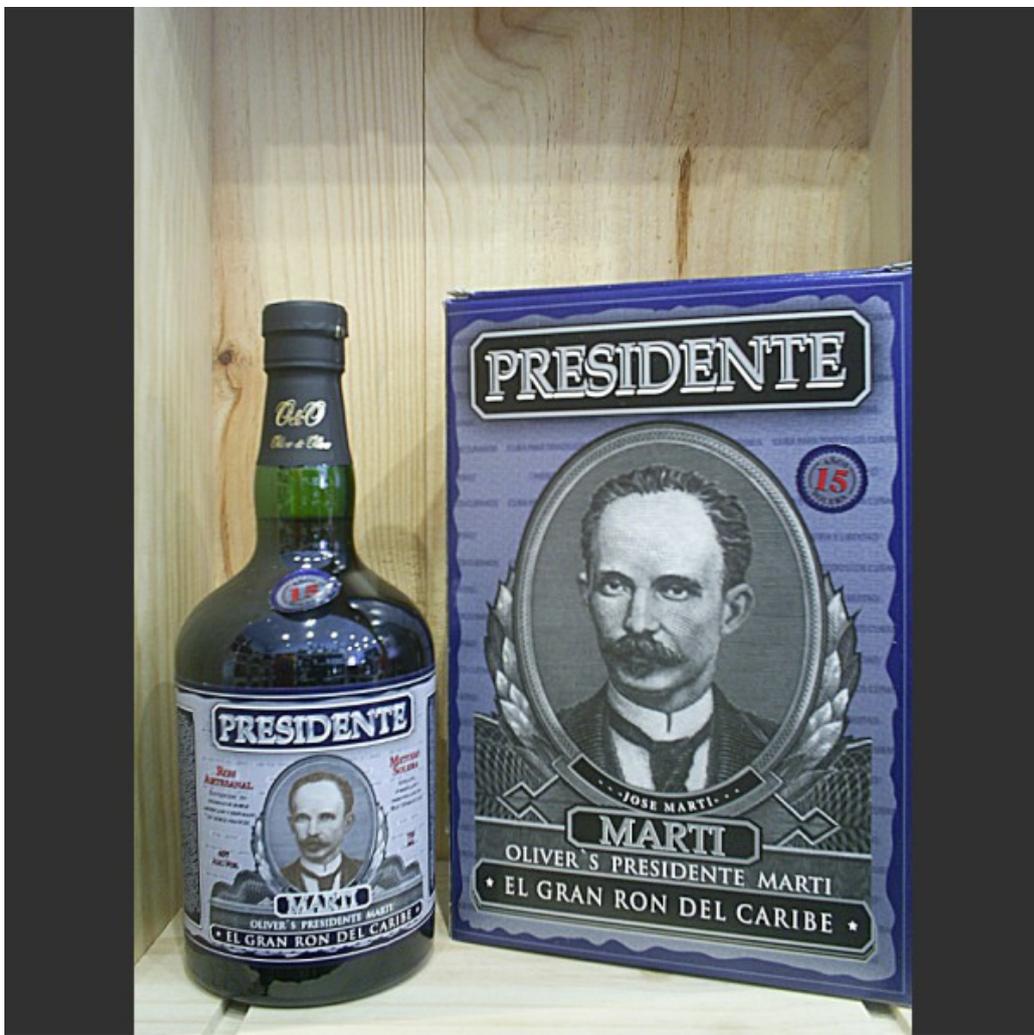
Depuis, les rhums sont fabriqués en République Dominicaine où ils sont élaborés à partir de mélasses et vieillis selon la technique de la solera.



## PLANTATION RUM Gran Anejo 42%

Plantation Rum Gran Anejo provient de l'assemblage de différents rhums du Guatemala, âgés entre 3 et 4 ans, vieillis en fûts de bourbon dans les Caraïbes, puis affinés dans de vieux fûts de chêne français au Château de Bonbonnet. Très riche, il est marqué par des notes d'agrumes confits et de raisins secs, de pivoine, de fruit de la passion et d'épices.

Riche. Agrumes confits, raisin sec. Pivoine, passion, épices. Style : Riche, fruité. Nez : Fruits exotiques, vanille, note végétale. Bouche : Onctueuse. Chocolat noir, épices. Finale : longue. Bois précieux. Fruits exotiques.



## Rhum Presidente Marti Anejo 40° 70 cl

Assemblé et vieilli par une Maison familiale connue de la République Dominicaine. Très belle entrée en matière dans l'univers des rhums vieux. Ce rhum séduira amateurs comme néophytes. Vieillessement selon la méthode cubaine de la Solera.

### Descriptif

Rhum de mélasse, élevé en dans une solera contenant des fûts de chêne américain et français.

Notes de dégustation

Nez : intense et sucré - Caramel, vanille, orange

Bouche : fluide et suave- Melon, raisin sec, sucre roux

Finale : douce et saline - Vanille, cake aux fruits



## PYRAT XO Reserve 40%

Produit pour la société Patron, créateurs du tequila ultra-premium numéro un, Pyrat XO Reserve est un assemblage de différents rum des Caraïbes, vieillis jusqu'à 15 ans en fûts de chêne français (limousin) et américain. Avec des notes d'abricot confit, de vanille, de caramel et de cannelle, c'est un rum très rond et doux. Chaque bouteille est numérotée et décorée d'un "Hoti" qui représente le saint patron des bartenders.

Le **Rhum XO Reserve** de Pyrat a été assemblé à partir de 9 rhums caribéens vieillis jusqu'à 15 ans en fûts de chênes français et américains. Ses notes en bouches rappellent le miel, l'orange amère, l'abricot confit, les fruits exotiques aux touches de caramel, les épices, les fleurs et la vanille. La finale clôt en beauté la dégustation par sa persistance, qui se caractérise par des touches de gingembre de cannelle.

### *ingrédients*

Alcool: 40%.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

### *origine*

Guyana

### *marque*

Pyrat

### *producteur*

Le **Rhum Pyrat** doit son nom à l'ancienne orthographe anglaise du mot pirate. Son ancrage dans la tradition se caractérise par ailleurs par des méthodes de production et d'assemblage traditionnelles ainsi qu'une référence bien particulière ; celle du moine Hoti. Ce moine, saint patron des voyants et des barmans, serait une divinité généreuse, pleine de joie et de bonne humeur...une philosophie de laquelle se réclame Pyrat.



# RHUM VIEUX AGRICOLE



## VO | VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

Un rhum aux subtils arômes d'épices, vieilli plus de 3 ans en fûts de chêne. Un caractère unique, héritier d'un savoir-faire ancestral.

### NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez et la bouche sont d'un équilibre envoûtant : poivre et une note fumée créent la "tête" du spectre aromatique, puis viennent de belles notes vanillées fondues, et un goût de bourbon relevé d'une note de cerise.

## AOC MARTINIQUE

42 % vol.

70 | 100 | 200 | 300 cl.



### **Un rhum blanc premium aux notes étonnamment minérales, iodées voire salines !**

Trois Rivières Cuvée de l'Océan présente la caractéristique singulière d'avoir été élaborée à partir du seul jus des cannes à sucre élevées "les pieds dans l'eau" sur la parcelle ensoleillée de l'Anse Trabaud, située à l'extrême Sud de la Martinique (parcellisation et traçabilité des cannes à sucre).

Cette particularité géographique, associée à des techniques de fermentation spécialement conçues par le Maître Distillateur, fait de Trois Rivières Cuvée de l'Océan un rhum au goût unique qui se caractérise principalement par des notes étonnamment minérales, iodées, salines.

Cette intéressante cuvée présente une personnalité aromatique totalement originale. Parfaite en cocktails, elle se prête également volontiers à une dégustation pure. Laissez-vous étonner en l'associant à une dégustation de fruits de mers et de crustacés...

Trois Rivières Cuvée de l'Océan est un rhum unique et indispensable, à déguster, pur, sur des cocktails d'inspiration antillaise en Ti Punch ou en cocktails internationaux comme le Mojito ou le Daiquiri.

### **Notes de dégustation**

#### **Nez :**

son premier nez est totalement primaire, marqué par de séduisants parfums de fleurs de canne et complétés par d'originales nuances minérales et iodées. Des notes de mie de pain et de levures apparaissent après aération.

#### **Bouche :**

puissante, riche, dense et étonnamment minérale. L'océan est proche et les saveurs marines accompagnent parfaitement les notes végétales de la canne à sucre.

#### **Couleur :**

sa robe est incolore et cristaline. C'est un rhum gras.

#### **Finale :**

longue et totalement unique, évoluant entre des notes minérales et salées.