



ANGOSTURA 7 ANS

Distillerie ANGOSTURA

Au tournant du 20^{ème} siècle, la société Angostura s'est lancée sur le marché du rhum, au départ seulement pour embouteiller la production d'autres distilleries. Après plusieurs années de recherches intensives sur les méthodes de fermentation et de distillation, Angostura installe en 1945 une distillerie à la pointe de la modernité, devenant ainsi capable de produire du rhum à grande échelle. Ces dernières années, Angostura a doublé ses capacités de stockage et de distillation à Trinidad, avec des volumes moyens de production qui sont passés de 1,3 million de litres en 1960 à 20 millions de litres en 1998. Plus de 95% de la production est exportée à travers le monde.

TRINITÉ-et-TOBAGO /

Trinité-et-Tobago (ou Trinidad & Tobago) sont deux îles proches du continent sud-américain. Elles nous offrent des rhums blanc, ambrés, vieux et hors d'âge. Les îles anglaises ont conservé de leur origine britannique un grand savoir-faire en matière de rhum.

En effet ce sont les anglo-saxons qui ont développé dès le 17^e siècle l'industrie sucrière, et ce bien avant les Français et les Espagnols. La culture de la canne à sucre et l'industrie sucrière sur ces deux îles va surtout prospérer au 18^e siècle avec les colons français qui vont développer cette économie pendant de nombreuses années jusqu'à connaître l'immense succès des rhums de Trinidad & Tobago que l'on constate aujourd'hui. C'est avec l'arrivée du Dr Siegert, créateur de l'Angostura Bitters, que le rhum va changer de dimension. La marque Angostura va développer une intense politique d'exportation de rhums légers à destination des États-Unis et donne naissance à un véritable empire du rhum.



Fiche Technique / Angostura 7 ans

le rhum hors d'âge Angostura 7 ans provient d'un assemblage voluptueux de rhums ayant passé au minimum 7 ans en fûts de Bourbon de premier remplissage.

Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes.

Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

ANGOSTURA®

TRINIDAD & TOBAGO
CARIBBEAN RUM



Notes de dégustation

NEZ } Puissant et généreux, aux accents de caramel et de banane flambée. **BOUCHE** } Douce, suave, rond et moelleux. Dominante sucrée de caramel, banane flambée et fruits exotiques. **FINALE** } Relevée par une pointe d'épices, poivre gris, sucrée/caramélisée.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.





1. Canne à sucre
2. Broyage
3. Fermentation Alcoolique
4. Distillation
5. Passage en fût
6. Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Limpidité :** Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



- Intensité Olfactive :** Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



- Impression Première :** Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.