



VENEZUELA

Le rhum vénézuélien est aussi varié que la géographie du pays et sa culture. Le Venezuela de par son climat chaud et humide est un gros producteur de rhum. Ce pays distille le rhum depuis des décennies avec un grand savoir-faire. Le Venezuela est l'un des rares pays à avoir instauré en 1938 et 1954 une législation différenciant l'eau-de-vie de canne (aguardiente de cana), du "Ron". La législation du pays exige de plus que tout rhum vieux soit âgé au minimum de deux ans. Enfin, les rhums vénézuéliens bénéficient d'une appellation qui garantit leur qualité.



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.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; en fin de repas, sur glace ou en cocktail.



BARRICA CRÈME DE RHUM

Entreprise CELIVECA

Fondée en 1997, Central de Licores Unidos de Venezuela, CA (Celiveca) est une entreprise dédiée à la création et à la commercialisation de marques de boissons alcoolisées et non alcoolisées.

La ligne Ron Barrica est née de la plus pure idée du peuple vénézuélien, où son nom exalte l'un des principaux facteurs qui joue un rôle fondamental dans le vieillissement du précieux distillat, la «Barrica», qui livre toutes ses propriétés et ses apports sur de longues périodes.

Il s'agit d'un distillat des catégories Premium, Reserva et Reversa Especial qui surprennent par leur bouquet délicat et leurs bouteilles et emballages originaux, qui les rendent élégants et délicats. En outre, la ligne Ron Barrica comporte une crème au rhum, qui complète une famille de 4 présentations.



RON AÑEJO BARRICA

Ron Venezolano

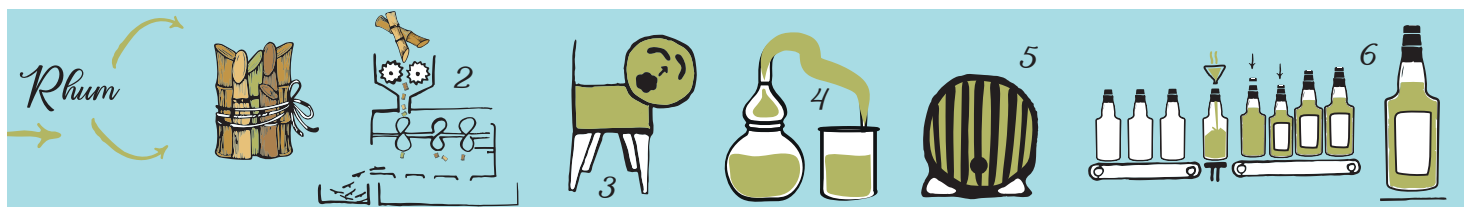
Fiche Technique / Crème de Rhum

Barrica Rum Cream résulte de la délicieuse combinaison du rhum exclusif Barrica et d'une base laitière aux notes de vanille, d'amandes et de cacao pour donner vie, passion et dévouement à une liqueur douce et sublime. Il est parfait pour accompagner ces moments spéciaux.

Notes de dégustation

La crème de rhum associe la puissance du Rhum Barrica et la douceur de la crème. Gourmande à souhait, elle se distingue par des notes lactées, boisées, notes de café, de chocolat, et vanillées.





- 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.