



## CIHUATÁN INDIGO

### Distillerie Cihuatán

En langage Maya, Cihuatán signifie "la terre à côté de la femme endormie" en référence à la Montagne Guazapa dont les lignes laissent apercevoir la forme d'une femme, déesse qui aurait conféré richesse et fertilité aux terres alentours. C'est sur cette légende ancestrale que commence l'histoire des rhums Cihuatán, véritables ambassadeurs du Salvador qui en révèlent toute la richesse et le savoir-faire. De la canne à sucre jusqu'à la mise en bouteille, en passant par le vieillissement en fûts de chêne, la marque contrôle toutes les étapes de fabrication de ses rhums pour offrir un voyage immersif au cœur des légendes du Salvador.

### SALVADOR/

Des jungles impénétrables, qui dissimulent des ruines de temples Maya, des plages de sable fin qui bordent le Pacifique...

**Le Salvador**, plus petit pays d'Amérique centrale, est une belle destination pour vos vacances. Mais il dispose d'autres atouts : un sol volcanique fertile, un climat chaud et humide... soit les conditions idéales pour la culture de la canne et la production de rhum.

De fait, deux marques locales ont émergé : Cihuatán et Maja. D'autres marques telles que SBS, la Compagnie des Indes, La Maison du Rhum ou Fair ont sélectionné de grands crus originaires de ce pays.



### Notes de dégustation

**NEZ** } Épicé, citronnelle, cappuccino, noisette.

**BOUCHE** } Gourmande, crème de lait, chocolat noir et fruits exotiques.

**FINALE** } Longue, vanille, noisette.

### 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.

### 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.

### Fiche Technique / Indigo

Ce rhum Cihuatán est à la fois gourmand et fruité, d'une qualité exceptionnelle grâce au savoir-faire artisanal de la distillerie. Il est vieilli en fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon. Ses eaux-de-vie les plus jeunes sont âgées d'au moins 8 ans.





- 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.