



KRAKEN BLACK SPICED

Distillerie KRAKEN

La légende... Un navire transportant du rhum épicé des Caraïbes a été attaqué par un monstrueux Kraken. La Bête a poussé sur le navire ses membres massifs, plongeant le navire et les hommes à bord dans une obscurité impénétrable. Tous les barils de rhum ont été détruits sauf un, qui a été très taché par l'encre noire du calmar. Il a été surnommé "The Kraken Rum". Il est maintenant connu comme un liquide d'une obscurité inégalée.

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 / **Black Spiced**

Kraken Black Spiced est réalisé à partir d'un rhum traditionnel distillé à la Trinité-et-Tobago. Il mûrit entre 1 et 2 ans en fûts de chêne sous un climat tropical. Le rhum se voit ensuite agrémenté de nombreuses épices qui macèrent avant la mise en bouteille.

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.

Notes de dégustation

BOUCHE } Café, gingembre, cannelle et vanille.

FINALE } Belle longueur, épices douces.



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.