

Jean Boyer

BARBADOS 2006



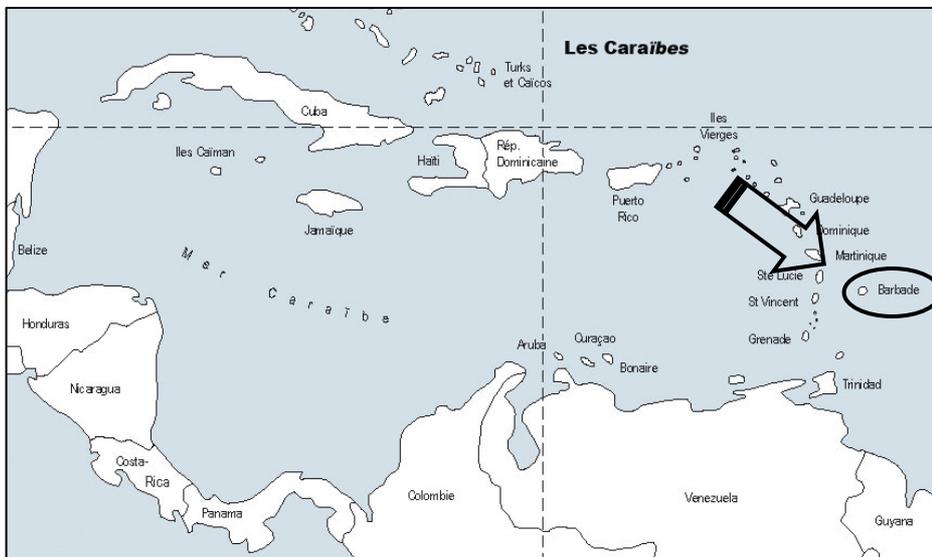
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

Le rhum est mentionné pour la première fois dans des documents de la Barbade vers 1650, le qualifiant de "Kill-Devil" (tue-diable) ou de "Rumbullion" (mot provenant peut être du Devonshire, Angleterre, qui signifie "grand tumulte"). Dans les colonies anglaises, cette boisson alcoolisée à base de canne à sucre ou de mélasse était appelée Kill-Devil et dans les îles françaises plutôt Rumbullion (qui peut se traduire par "bouillon de canne à sucre"). Ensuite abrégé, il devient rum et rhum.

Les **RUM BULLION Millésimés** illustrent la recherche de l'excellence et de l'authenticité des différentes régions productrices de rhum. Toujours de grande qualité, chaque rhum vous permet de retrouver la typicité locale avec une diversité olfactive et gustative exceptionnelle. Agés de 8 à 20 ans, ils sont issus de petits lots de moins de 5 fûts. Bien que provenant de mélasse, nos rhums sont très peu sucrés. C'est ce que nous recherchons dans notre gamme pour exprimer pleinement la saveur originelle du rhum.

Le packaging qualitatif reprend un élément de la faune ou de la flore du pays ou de l'île d'origine. Une gamme moderne et qualitative qui positionne ses rhums parmi les meilleurs du marché. Chaque rhum vous fera voyager vers la zone tropicale où il est élaboré.

LA BARBADE



C'est à la Barbade que tout commence !

La culture de la canne à sucre débute dès la colonisation de l'île par l'Angleterre en 1627 et en 1642, c'est au tour du rhum.

Les distilleries de la Barbade possèdent une technique de fermentation bien particulière qui leur permettent d'obtenir une richesse aromatique exceptionnelle.

LA DISTILLERIE

La **Distillerie FOURSQUARE** est implantée dans la campagne méridionale de la Barbade sur 8 hectares. La construction de la distillerie débute en 1996 sur l'ancien site de la sucrerie du même nom qui fut en activité pendant 250 ans. La distillerie est à elle seule un site historique, elle appartient à la Famille Seale associée au rhum de la Barbade depuis plus d'un siècle.



La Famille Seale met un point d'honneur à proposer des produits de qualité et authentiques, sans ajout externe. La distillerie est classée parmi les plus modernes au monde même si elle est attachée au respect des traditions. Les rhums sont élaborés à partir de mélasse distillée dans deux types d'alambics différents, à colonne ou à repasse.

BARBADOS 2006

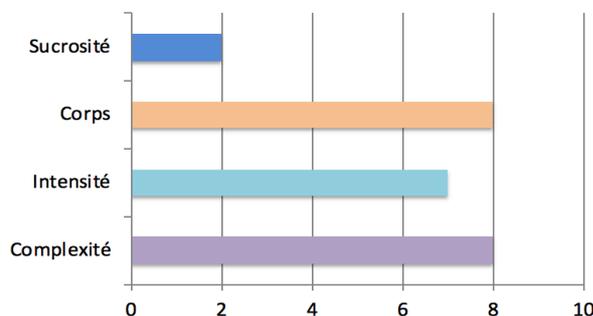


La **Peacock Flower** est la fleur typique de la Barbade. C'est une magnifique fleur très colorée et unie dans les tons de rouge, rose, orangé. Elle a la particularité d'avoir un pétale de couleurs dégradées.

Distillé en 2006, ce rhum a été mis en fûts, ex bourbon, de 200 litres. Il a commencé son vieillissement sur place puis a été transféré en Europe où il a terminé son évolution. Issu d'un lot de 4 fûts, ce rhum a été conditionné en Avril 2016 pour faire 1 400 bouteilles à 40%vol.

Comme tous les alcools de qualité, il est dommage d'y mettre un glaçon qui figera ses saveurs et le diluera. Rincez simplement votre verre avec de l'eau fraîche et servez notre rhum après l'avoir vidé.

Dégustation un beau rhum caractéristique de son origine
couleur : paille intense
nez : fruits confits, vanille et pain grillé
bouche : crème brûlée, fruits confits, vanille
finale : bien présent pendant toute la dégustation, il est riche et sa puissance persiste longtemps.



Moment de Consommation

Apéritif ✓
Digestif ✓



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou mail@jeanboyer.com