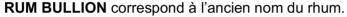
Jean Boyer

BELIZE 2006





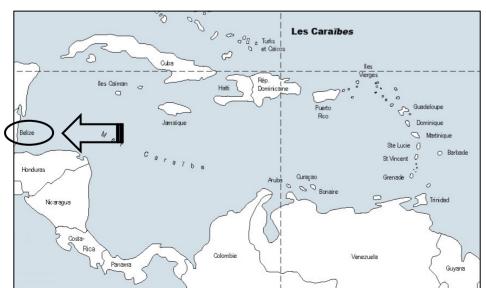
Le rhum est mentionné pour la première fois dans des documents de la Barbade vers 1650, le qualifiant de "Kill-Devil" (tue-diable) ou de

"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.

BELIZE



Bélize, pays d'Amérique Centrale, situé au bord de la Mer des Caraïbes, entre le Mexique au nord, le Guatémala à l'ouest et le Honduras au sud.

Bien qu'étant continental, le Bélize se marie bien avec la mentalité des Caraïbes. A partir de 1950, ce lien géographique et idéologique a permis l'implantation du rhum dans la culture du pays.

Aujourd'hui, l'industrie du rhum est dominée par la Distillerie Travellers.

LA DISTILLERIE

La Distillerie Travellers Liquors a été fondée par le Maitre Assembleur Omario Perdomo. Dans son bar appelé Travellers, il distille ses premiers rhums en 1953. Ses créations ont un franc succès auprès des habitants et des touristes, notamment son vieux rhum qu'il fait vieillir lui-même. Au vu du développement important de son activité, il ouvre en 1983 la distillerie qui porte le nom de Travellers Distillery.

En 1992, la distillerie est complétement modernisée. Toujours située à Belmopan, la capitale du Bélize, elle utilise exclusivement de la mélasse locale, fermentée et distillée dans un alambic à colonne triple en continue. Le chai de vieillissement, les bureaux et l'embouteillage sont installés à Belize City, au bord de la Mer des Caraïbes.



BELIZE 2006



Ocellated Turkey, le Dindon Ocellé (avec des motifs en forme d'yeux) a une somptueuse apparence grâce à son plumage multicolore brillant, vert, bleu, or, noir et bronze. Il est majestueux lorsqu'il fait la roue tel un paon. Cousin du dindon sauvage d'Amérique du Nord, il est en voie d'extinction ; il vit exclusivement dans la péninsule mexicaine du Yucatan, la région de Peten au Guatémala et le Nord du Bélize.

Distillé en Juin 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 2 fûts, ce rhum a été conditionné en Mars 2018 pour faire 684 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 fraiche et servez notre rhum après l'avoir vidé.

Dégustation : bel équilibre, élégant et harmonie délicate

couleur : caramel doré

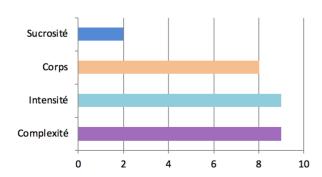
nez : miel, caramel légèrement vanillé

bouche: souple, fine note vanillée, crumble aux pommes

caramélisées, pâte à crêpe.

finale : se développe progressivement en bouche et explose

avec une superbe longueur qui réveille les papilles



Moment de Consommation

Apéritif

Digestif



JEAN BOYER Pour commander : <u>commandes@jeanboyer.com</u>
Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou mail@jeanboyer.com