

Jean Boyer

VENEZUELA 2005



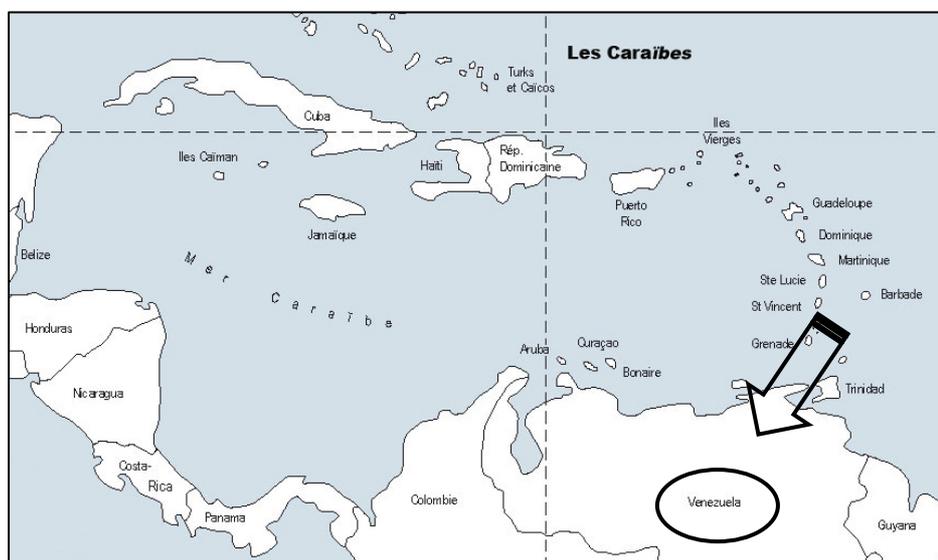
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

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.

VENEZUELA



Le Venezuela est situé au nord de l'Amérique du sud avec des attractions naturelles variées.

Gros producteur de rhum, c'est l'un des rares pays à avoir instauré une législation qui différencie la simple eau-de-vie de canne (Aguardiente de cana), du véritable rhum (Ron). Enfin grâce à son industrie sucrière, le Venezuela est un gros fournisseur de mélasses, notamment pour les distilleries des Caraïbes où les sucreries disparaissent les unes après les autres.

LA DISTILLERIE

La Distillerie C.A.D.C (Corporacion Alcoholes del Caribes) est située à San Felipes, dans l'Etat de Yaracuy au Venezuela. Elle distille et vieillit de l'alcool depuis 1993.

Le rhum est issu de mélasse, vieilli dans des fûts de Bourbon à faible utilisation, afin de donner à ses rhums de riches arômes et saveurs.

Ses rhums sont excellents et leur spécificité et leur qualité sont reconnues par une appellation d'origine protégée vénézuélienne, label de garantie internationale.



VENEZUELA 2005



La Celosia Caracas du Venezuela est une plante cultivée pour ses magnifiques fleurs de couleurs fuchsia qui poussent en plumeaux. Cette plante est cultivée en massif. Elle résiste particulièrement bien à la chaleur et à la sécheresse, au climat chaud du Venezuela.

Distillé en 2005, 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 Avril 2019 pour faire 823 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.

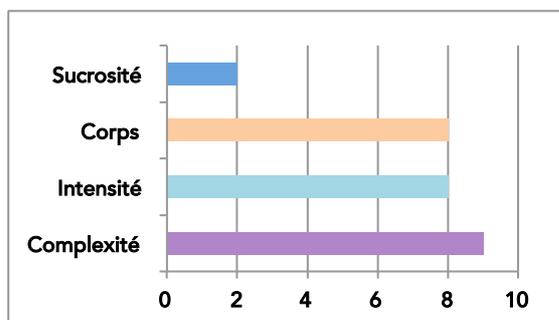
Dégustation Un rhum qui réveille les papilles !!!!

couleur : ambré

nez : notes de poire, caramel

bouche : de la gourmandise, poire, caramel, nougatine, crème brûlée

finale : une belle richesse et une belle onctuosité pour un grand plaisir



Moment de Consommation

Apéritif ✓

Digestif ✓



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

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