

Jean Boyer

NICARAGUA 1999



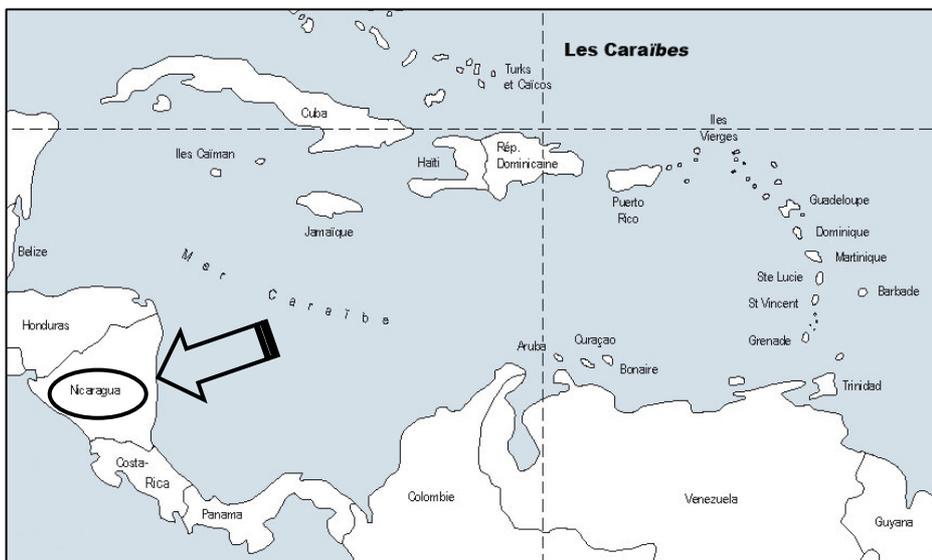
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

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.

NICARAGUA



Le Nicaragua est le plus grand pays d'Amérique Centrale.

La canne à sucre y est introduite en 1880 et la première distillerie voit le jour en 1890. Très vite la canne à sucre prend une part importante dans l'économie du pays.

Malgré son instabilité politique, ce pays a gardé sa tradition avec des rhums légers, aromatiques et subtilement boisés. Par son climat doux, le vieillissement y est plus lent que dans les Caraïbes.

LA DISTILLERIE

La **Distillerie CHICHIGALPA** est la principale distillerie du Nicaragua. Elle appartient à la Société Compañía Licorera et distille une quantité importante de jus de cannes natives du Nicaragua. Sa marque principale est Flore de Cana.

Après avoir longtemps utilisé des alambics à repasse, la distillerie s'est modernisée dans les années 1990 et a adoptée l'utilisation des alambics à cinq colonnes. Elle est reconnue pour le soin qu'elle apporte à la sélection de ses matières premières.



NICARAGUA 1999

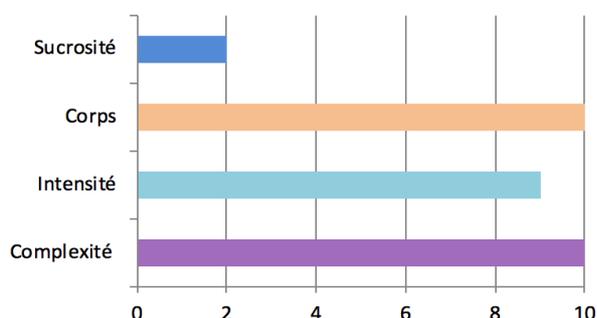


Le spectaculaire oiseau **Motmot à sourcils turquoise** (*Eumomota Supercilliosa*), dénommé localement **Guardabarranco** (garde des ravins), est l'oiseau national du Nicaragua. Il est représenté dans toute sa splendeur partout dans le pays.

Distillé en Janvier 1999, 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 2016 pour faire 700 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 Très riche et complexe, ce très vieux nectar est apprécié par les plus grands amateurs
couleur : splendide couleur paille dorée
nez : notes très fines de fruits exotiques, mangues, vanille légèrement fumée
bouche : souple et délicat, fruits exotiques et mangue sont finement associées à de jolies notes boisées et fumées.
finale : il monte progressivement en bouche et reste ensuite très longtemps après l'avoir avalé. Un plaisir extrême.



Moment de Consommation

Apéritif ✓
Digestif ✓



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

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