

Jean Boyer

PANAMA 2008



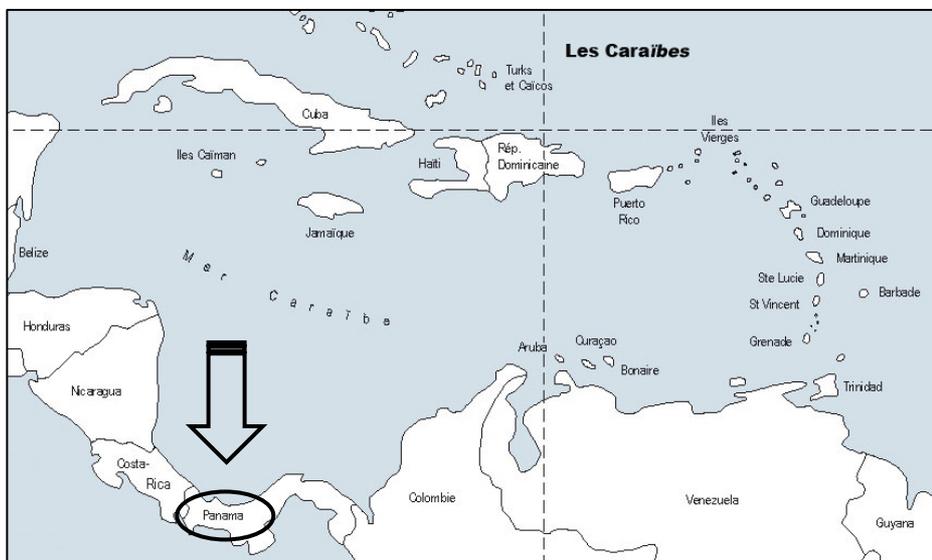
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

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.

LE PANAMA



Le Panama, terre de liberté, bien connu pour son canal et ses "papiers" et aussi producteur de rhum d'exception !

Petit pays de 75 420 km², il est limitrophe du Costa Rica et de la Colombie dont il faisait autrefois partie.

Longtemps réservé à la consommation locale, le rhum du Panama se caractérise par une certaine légèreté, à l'opposé des Antilles et de la Jamaïque.

LA DISTILLERIE

Malgré une importante production de canne à sucre au Panama, il n'existe qu'une seule distillerie.

La **VARELA HERMANOS** est aussi connue sous le nom de **DON JOSE RUM DISTILLERY**. Elle produit notamment le rum Abuelo.

La société familiale fut créée en 1908 par Don José Valeria Blanco qui créa le premier moulin à sucre du pays et la distillerie en 1936.

Le rhum est issu de mélasse distillée dans des alambics à colonne.



PANAMA 2008

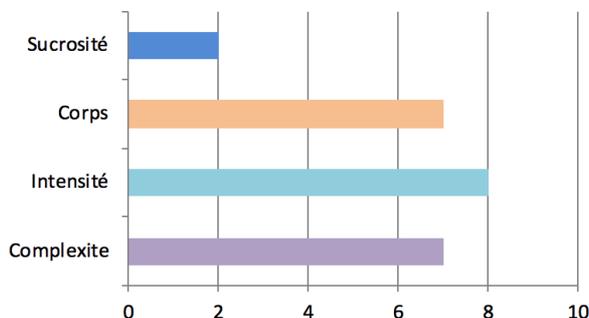


L'**Orchidée Espiritu Santo** est la fleur typique du Panama. Elle est exceptionnelle par la pureté de sa couleur blanche avec une texture douce comme du velours.

Distillé en 2008, 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 rhum rond et doux, il accompagne très bien vos desserts
couleur : paille intense
nez : vanille, miel et pain grillé
bouche : eau de vie, poire, pêche et miel
finale : douce et longue il laisse des notes chaudes très persistantes qui vous mettent à l'aise.



Moment de Consommation

Apéritif ✓
Digestif ✓



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

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