

Jean Boyer

TRINIDAD 2003



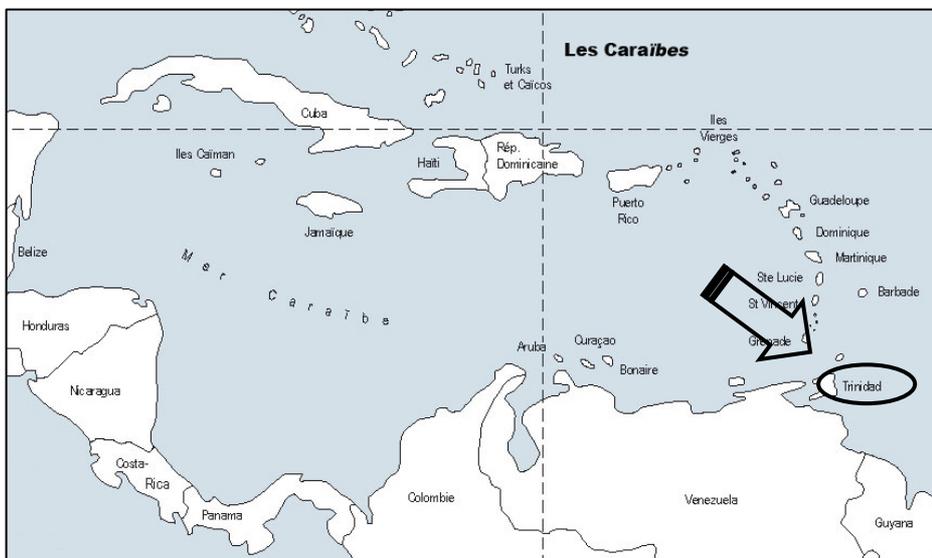
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

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.

TRINIDAD



En 1498, lors de son troisième voyage, Christophe Colomb débarque sur cette île qu'il baptise Trinidad. D'abord colonisée par les Espagnols, elle devient ensuite Britannique. Puis à la fin du 18^{ème} siècle, des colons français ont développé l'industrie sucrière.

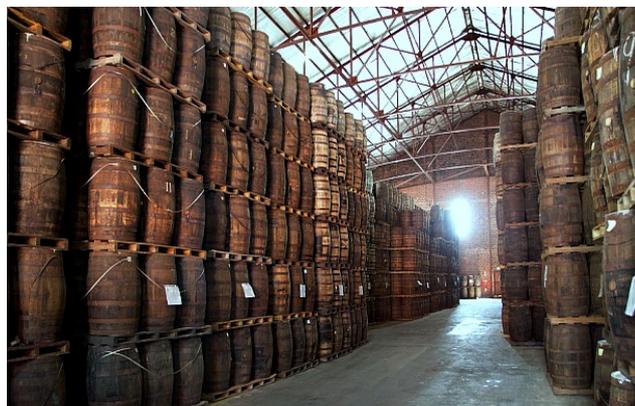
Même si Trinidad s'est affranchie depuis longtemps de la tutelle britannique, elle a conservé en matière de rhum son savoir faire basé sur ses origines Anglaises.

LA DISTILLERIE

TRINIDAD DISTILLERS appartient au groupe Angostura. Née en 1824 au Venezuela, elle commence par produire le célèbre Angostura Bitter, considéré comme un élixir soignant les problèmes digestifs. En 1870, Carlos et Alfredo Siegert transfèrent la production à Trinidad.

Au début du 20^{ème} siècle, la société se lance sur le marché du rhum et commence par embouteiller la production des distilleries de l'île.

En 1949, leur cousin fait construire une distillerie qui est la plus moderne de l'époque dans la région. Aujourd'hui, Trinidad Distillers est encore l'une des distilleries les plus modernes et les plus performantes de toute l'industrie du rhum.



TRINIDAD 2003



Seize variétés de colibris habitent l'île dont les plus rares du monde. Le **Colibri Dephinae** se remarque pour l'agilité de ses ailes qui lui permettent de faire toute sorte de mouvements.

Distillé en Février 2003, 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 800 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.

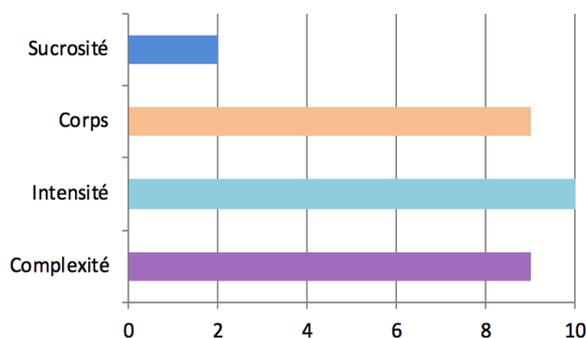
Dégustation un magnifique rhum pour un moment exceptionnel, un plaisir à partager.

couleur : caramel doré

nez : fruits confits, vanille, caramel, gâteau

bouche : attaque légère et raffinée, gâteau au caramel, vanille

finale : il monte progressivement en bouche et explose en finesse pour une grande longueur finement mentholée



Moment de Consommation

Apéritif ✓

Digestif ✓



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

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