

République
Dominicaine



CAÑERO SAUTERNES

La Marque CAÑERO

La marque Summum, renommée Canero, est un hommage aux paysans dominicains qui cultivent et récoltent depuis des générations la canne à sucre. Christophe Colomb a planté les premiers plants en 1493 sur l'île de la République Dominicaine et des premiers écrits relatent des récoltes de canne à sucre en 1515. La distillerie Brugal élabore les rhums Canero. C'est dans un respect minutieux des traditions cubano-dominicaines que Juan Alberto Alvarez, maître rhumier Cubain, confectionne avec passion de délicieux élixirs remplis du soleil des Caraïbes.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE /

La canne à sucre ne peut pousser dans n'importe quelle condition. Un climat chaud et humide est nécessaire, et cela ne se trouve pas partout. Les Antilles sont un endroit privilégié pour ce type de culture, ce pourquoi très tôt les colons européens l'ont introduite dans cette partie du monde.

La République Dominicaine présente un terroir riche de promesses : une vaste île alternant massifs montagneux, vallées verdoyantes, forêts tropicales. Ici, on trouve de nombreuses plantations de canne à sucre, et des distilleries qui transforment les récoltes abondantes en rhum de grande qualité. Les rhums de République Dominicaine sont des rhums d'inspirations cubaines. Ils sont légers et connaissent le même processus d'élaboration : ces rhums sont distillés dans des alambics à colonne et sont vieillis dans des fûts de chêne américain. Une faible partie de la production est réservée à l'export car le rhum produit en République Dominicaine est consommé à 90% dans le pays.

Fiche Technique / Sauternes

Cette cuvée est issue de l'assemblage de différents crus âgés en moyenne de 12 années, soigneusement sélectionnés pour leur qualité spécifique. Après un vieillissement opéré selon la célèbre méthode de la Solera, cette cuvée bénéficie d'une finition dans des fûts ayant contenu du Sauternes, plus précisément un grand cru classé, le Château d'Arche.



Notes de dégustation

NEZ } Vanille, miel, noix de coco.

BOUCHE } Balsamique, liquoreuse, subtile.

FINALE } Vivace, Longue, noix, raisin sec.

Comment déguster ce rhum

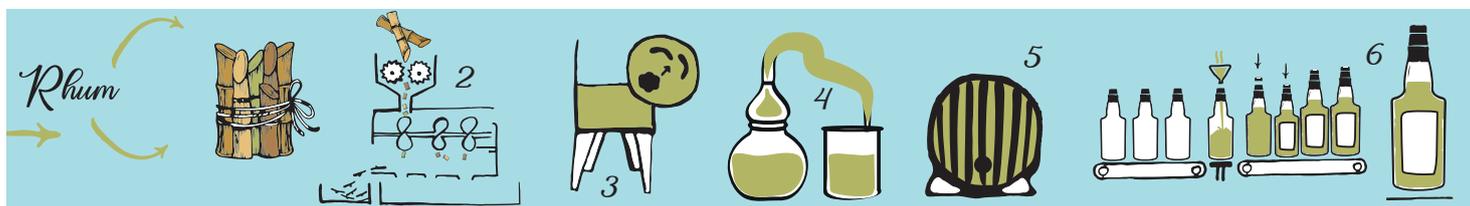
Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes.

Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous salivez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.





- 1 Canne à sucre
2 Broyage
3 Fermentation Alcoolique
4 Distillation
5 Passage en fût
6 Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Limpidité :** Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



- Intensité Olfactive :** Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



- Impression Première :** Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.