



Costa Rica



## CENTENARIO 20 ANS

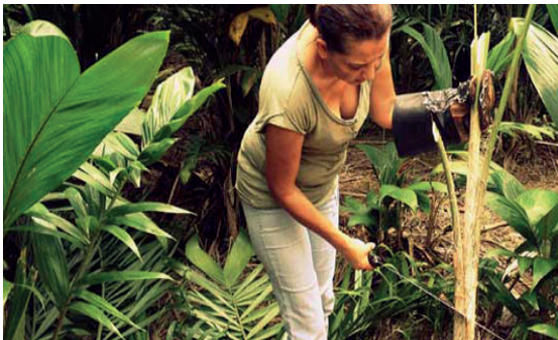
### Distillerie CENTENARIO

Le Costa Rica, étroite bande de terre encadrée par la mer et riche d'une nature exubérante, est considéré comme un pont entre les différentes cultures américaines. C'est ce petit pays de l'Amérique Centrale qui abrite Centenario, une distillerie aux traditions séculaires puisant son savoir-faire à la fois aux Caraïbes et en Amérique latine.

Les rhums Centenario sont exclusivement produits à partir du pur jus de canne issu des terres fertiles et volcaniques. Ils bénéficient par la suite d'un vieillissement en fûts de chêne.

### COSTA RICA/

Le climat tropical est favorable à la culture de la canne à sucre. La chaleur et l'humidité sont réunies au Costa Rica. Le sol volcanique de la région est également un atout pour cette culture. De nombreuses distilleries se sont regroupées, et un acteur majeur s'est distingué : Centenario. Douceur, légèreté et équilibre sont les signes distinctifs de la marque. Celle-ci a su donner ses lettres de noblesse au rhum costaricien, exportant ses productions aux quatre coins du monde.



### 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 saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avalier. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Pomme, cerise, ananas, cannelle, boisé, réglisse et notes pâtisseries.

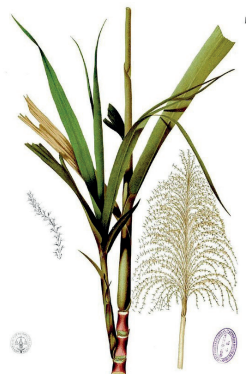
**BOUCHE** } Vanille, orange confite, chocolat noir, tabac, noisette grillée, cuir, caramel.

**FINALE** } Épicée, fruits secs, notes beurrées.



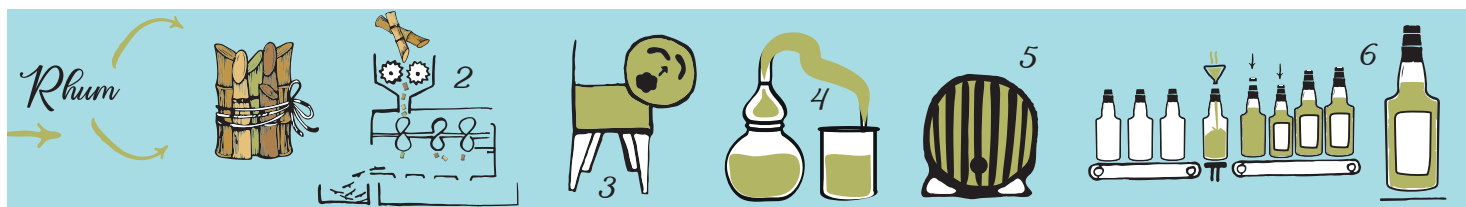
### Fiche Technique / 20 ans

Le rhum Centenario 20 ans Fundacion est originaire du Costa Rica où il est produit. Il faut savoir que la culture de la canne à sucre au Costa Rica est majoritairement destinée à l'industrie sucrière. La mélasse ainsi récupérée est ensuite mise en fermentation avant d'être doublement distillée. La première distillation est effectuée en colonne, permettant d'atteindre un distillat 'propre'. La seconde distillation à repasse, permet quant à elle d'obtenir un résultat plus 'brut', riche et chargé en arômes.



### 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.