



Costa Rica



CENTENARIO 30 ANS - SOLERA

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'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Notes de dégustation

NEZ } Complexe, fruits, caramel, miel, muscade.

BOUCHE } On retrouve tous les arômes du nez et une légère pointe d'acidulée.

FINALE } Belle longueur douce.

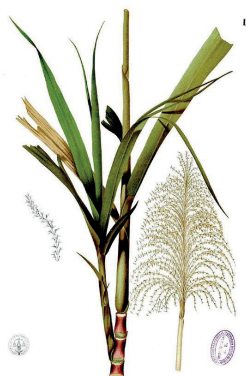


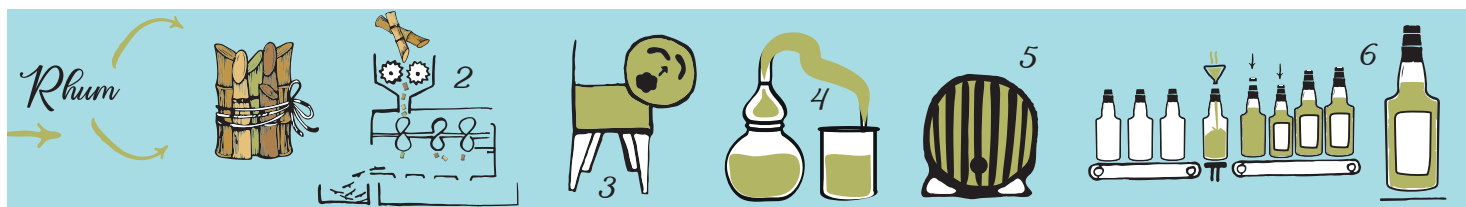
Fiche Technique / 30 ans Solera

Ce Solera 30 ans, issu d'un assemblage minutieux de rhums âgés entre 8 et 30 ans, a vieilli en fûts de chêne, ne déroge pas à cette règle !

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.