

## C<sup>IE</sup> DES INDES LATINO 5 ANS

### Embouteilleur C<sup>IE</sup> DES INDES

Les rhums Compagnie des Indes sont élaborés avec soin et élégance. L'idée est née des compagnies des Indes Orientales portugaise, anglaise, hollandaise et française des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, qui sélectionnaient les denrées rares des contrées lointaines et les importaient dans leurs pays respectifs. Comme ces dernières, nous sélectionnons les meilleures qualités de Rhum et les importons en France. Les Rhums Compagnie des Indes, qu'ils soient embouteillés en Single Casks ou assemblés afin d'en faire ressortir la typicité et les qualités de chaque destination, sont sélectionnés avec une grande rigueur. Jamais trop opulents, ni trop sucrés en bouche, ils savent garder leur authenticité. Leur dégustation est un voyage au travers des Caraïbes et de l'Amérique Centrale/Latine. Les Singles Casks quant à eux sont le fruit de fûts sélectionnés soigneusement pour leurs qualités. Parfois embouteillés en brut de fûts, ou bien réduits à l'eau osmosée (dépourvue de tout goût ou sédiment) ces Rhums, représentatifs de leurs origines, sont authentiques et élégants.

### 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.



### Fiche Technique / Latino 5 ans

Issu d'un assemblage de Rhums d'Amérique Centrale à très forte dominance Latine (+60% de Rum du Guatemala) avec une touche de Guyana et de deux autres pays, ce blend fait ressortir les caractéristiques des Rhums d'Amérique Latine avec des notes rondes et gourmandes. 5 ans minimum de vieillissement dans des fûts de bourbons neufs. Embouteillé en France sans filtration à froid.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Frais, élégant. Ananas flambé, frangipane, amande.

**BOUCHE** } Suave, subtile, iodée, zan, ananas, fruits exotiques confits.

**FINALE** } Suave et ronde.

### 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.