



C^{IE} DES INDES VENEZUELA 14 ANS

Embouteilleur C^{IE} 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^e et XVIII^e 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.

VENEZUELA

Le rhum vénézuélien est aussi varié que la géographie du pays et sa culture. Le Venezuela de par son climat chaud et humide est un gros producteur de rhum. Ce pays distille le rhum depuis des décennies avec un grand savoir-faire. Le Venezuela est l'un des rares pays à avoir instauré en 1938 et 1954 une législation différenciant l'eau-de-vie de canne (aguardiente de cana), du "Ron". La législation du pays exige de plus que tout rhum vieux soit âgé au minimum de deux ans. Enfin, les rhums vénézuéliens bénéficient d'une appellation qui garantit leur qualité.



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.

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.

Fiche Technique / Venezuela

Voici un rhum expressif et délicat. Cette cuvée a été élaborée au Venezuela, au sein de la distillerie Corporacion Alcoholes Del Caraibos (dite C.A.D.C), située près de la chaîne côtière. Le vieillissement s'est étalé sur 12 ans en fûts ayant contenu du Bourbon. Aucune réduction n'a été effectuée avant l'embouteillement, ce qui fait de cette cuvée un *Cask Strength*, présenté au degré naturel de sortie du fût.

Notes de dégustation

NEZ } Notes fruitées et florales, kiwi, litchi, vanille, colza, banane après aération. **BOUCHE** } Cire d'abeille, massepain, résine de pin, notes lactées. **FINALE** } S'apparente à un cappuccino à la mousse onctueuse et voluptueuse.





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.