



MOUNT GAY XO

Distillerie MOUNT GAY RUM

Le rum Mount Gay est sans doute l'un des plus vieux du monde. Officiellement né en 1703 à la Barbade, terre de naissance du rum, il a probablement été créé en 1663. Toujours produit selon des méthodes ancestrales, son excellente réputation est aujourd'hui internationale comme l'illustre Éclipse, version phare depuis 1910. L'attention apportée à l'élaboration et au vieillissement : tel est le secret de leur incontestable qualité, subtile combinaison de caractère et de séduction. Ils ont remporté de nombreuses médailles lors de concours internationaux, notamment Extra Old qui fait aujourd'hui la fierté de la distillerie.

BARBADE /

Le rhum y est produit dès 1642 et devient rapidement très demandé sur le vieux continent. Véritable berceau du rhum, l'île de la Barbade est parsemée de moulins à vents en ruine, servant auparavant à broyer la canne pour en extraire le jus. L'île abrite la distillerie la plus ancienne au Monde : Mount Gay.

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.

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum



Fiche Technique / XO

Version phare de Mount Gay, la version Extra Old est un assemblage d'alcools choisis attentivement dans les plus vieilles réserves d'une maturité de 17 ans. Une belle réussite qui a été récompensée de plusieurs Grandes Médailles d'or et de Trophées de l'Institut international des Spiritueux, elle rappelle que cette distillerie est l'une des plus anciennes au monde en mettant en relief un savoir faire multi-séculaire.

Notes de dégustation

NEZ } Loukoum, orange, cire d'abeille, pruneau, tabac frais, bois précieux, vanille, chocolat et noix de cajou.

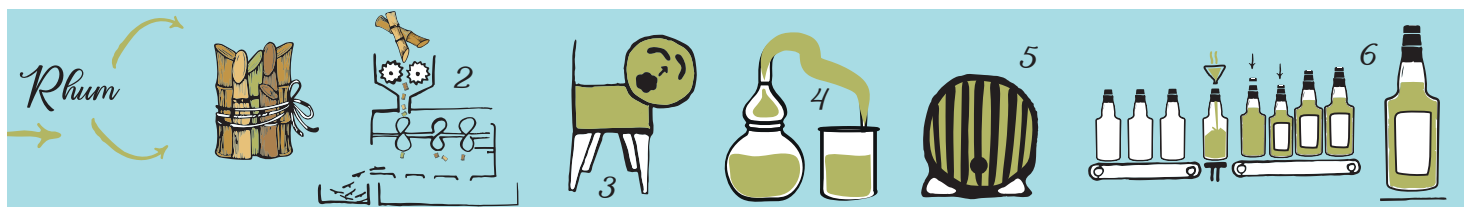
BOUCHE } Fine, onctueuse, équilibre, entre acide, amer, salé et sucré parfait.

FINALE } Persistance, goyave, mangue, pétales de rose, gingembre râpé.



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.