



## SANTISIMA 15 ANS TRINIDAD DE CUBA

### Distillerie SANTISIMA TRINIDAD DE CUBA

Fondée en 1944, la marque Santissima, Trinidad de Cuba est une ville localisée au cœur de Cuba, connue pour son style colonial et son église.

### CUBA /

Il est bien reconnu que **Cuba** est un lieu historique dans la fabrication du rhum depuis l'introduction de la canne à sucre sur l'île par Christophe Colomb en 1493. Le climat des Caraïbes et un sol riche et fertile ont fait de Cuba la terre de prédilection pour la culture de la canne à sucre et par conséquent de cause le développement des distilleries de rhum. Cette amplification des rhumeries cubaines lui a valu l'appellation "d'Île du rhum".

Les rhums de fabrication cubaine sont des rhums blancs, des rhums ambrés ou des rhums bruns. Les rhums blancs ont un vieillissement de deux ans maximum ; quant aux rhums ambrés, vieillissés en fûts de chênes comme bon nombre de rhums des Caraïbes, leur maturation peut atteindre 6 ans. Les rhums bruns, aussi rares qu'exceptionnels par leur goût, sont vieillissés jusqu'à 25 ans !

### 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 / 15 ans

Le 15 ans repose en fûts pendant 4 ans, puis les différents fûts sont assemblés. Seconde phase, le rhum est vieilli pendant une durée variant de 3 à 25 ans, puis de nouveau ces rhums d'âges variables sont assemblés entre eux avant d'entamer la 3<sup>ème</sup> période. Le rhum repose alors encore pour obtenir l'harmonisation et le profil souhaité.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Parfums d'eau-de-vie de pruneau, fût toasté, notes torréfiées voire carbonisées, fruits acidulés.

**BOUCHE** } Très légère, bonbon aux fruits rouges. Une pointe d'épices et de vanille.

**FINALE** } Entre sèche et sucrée, des saveurs de bois grillé.

· RON ·  
**SANTISIMA  
TRINIDAD**  
*de Cuba*





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.