



## LES BIENHEUREUX THOREAU

### *l'Entreprise*

## LES BIENHEUREUX

Fondée en 2013, l'entreprise LES BIENHEUREUX a l'ambition d'être un acteur de référence du marché des vins et spiritueux. Nous concevons, produisons et commercialisons nos propres marques en nous appuyant sur un principe fondateur : l'innovation pour l'excellence. Cela passe par des années de recherche, de dégustations en verres noirs et d'innombrables essais à chaque étape du processus de fabrication.

### *Comment déguster ce spiritueux*

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.

### *Notes de dégustation*

**NEZ** } Des parfums de crème brûlée et de fleur d'oranger, sublimés par des notes florales ( rose et jasmin) et de la cannelle.

**BOUCHE** } La noisette, l'huile de noix, les fruits confits séchés. Un accord original, qui fait tout l'intérêt de ce spiritueux Thoreau !

### *Mot du CAVISTE*

*Ce spiritueux peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.*

### *Fiche Technique / Thoreau*

Ce spiritueux présente une grande originalité : il a été élaboré en hommage au fameux écrivain et philosophe américain, Henry David Thoreau.

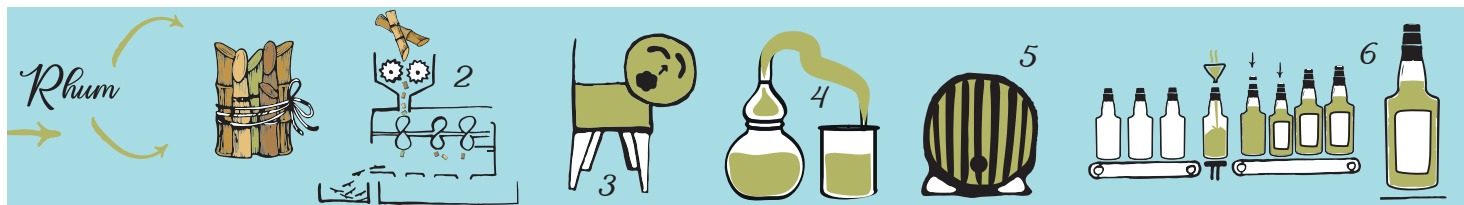
Comme on le sait, celui-ci a choisi de vivre seul dans une cabane au cœur de la forêt près de l'étang de Walden, et relate son expérience dans Walden ou la vie dans les bois.

Un acte de liberté qui a inspiré les fondateurs de la marque Les Bienheureux lors de l'élaboration de cette boisson originale.

Il ne s'agit pas en effet d'un rhum à proprement parler, mais d'une boisson spiritueuse résultant de l'assemblage d'un rhum (70%) et d'un cognac VSOP (30%). Le rhum est originaire du Guatemala. L'assemblage est vieilli en fût de Cognac.

*Les*  
**BIENHEUREUX**





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

#### Finale

Courte  Moyenne  Longue  Persistante

#### 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.