



ZACAPA 23 ANS

Distillerie ZACAPA

La distillerie se situe sur des plaines volcaniques, le processus de vieillissement en Solera a lieu à 2300 mètres d'altitude géré par Lorena Vasquez, le maître de chai.

Le climat tropical et les plaines volcaniques du Guatemala donnent à la canne à sucre des qualités qu'on ne retrouve nul part ailleurs, distillée pour obtenir le rhum jeune, ce dernier part ensuite vieillir dans "La maison au-dessus des nuages", l'air froid ralentit son vieillissement, laissant ainsi le temps au rhum Zacapa de développer son caractère prononcé.

Cependant, l'altitude ne suffit pas à produire la saveur profonde et complexe de Zacapa. Perfectionniste dans l'âme, passionné de rhum et dévouée à son métier, Lorena Vásquez, maître de chai utilise un système Solera unique. Processus de vieillissement pour produire Zacapa.

GUATEMALA /

C'est au début du 20^e siècle que le Guatemala se lance la distillation commerciale de ses rhums. Idéalement situé entre l'océan Pacifique et l'océan Atlantique, le Guatemala jouit d'un climat idéal et de sols volcaniques fertiles pour la culture de la canne à sucre nécessaire à ses rhums.



Notes de dégustation

NEZ } Caramel, cognac, vanille, cacao, noisette grillée, banane, caramel mou.

BOUCHE } Corsée, miel, raisins, abricot sec, muscade, chêne fumé tabac, cuir blanc.

FINALE } Épicée, cannelle et gingembre.

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 / 23 ans

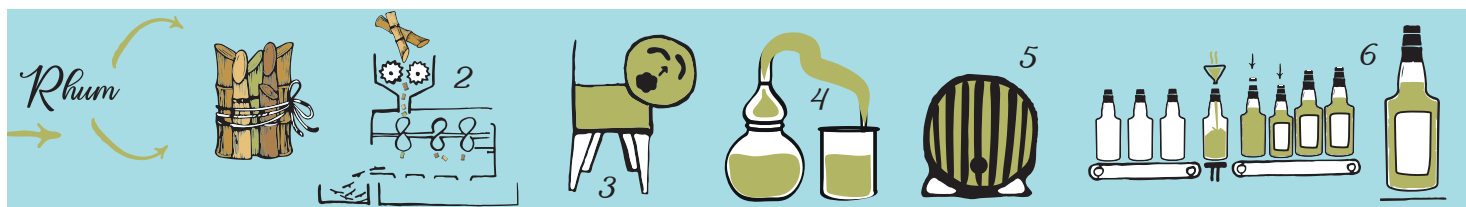
Le rhum Zacapa 23 ans est élaboré au moyen d'un processus de vieillissement issu de la technique du "Sistema Solera" au cours duquel des rhums, d'âge et de profil différents sont assemblés, puis vieillis dans une succession de fûts. Les premiers fûts ont été utilisés pour conserver de robustes whiskeys américains, les seconds de délicats Xérès et les derniers d'élégants vins Pedro Ximenez. Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.



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.