



## ZACAPA XO

### 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<sup>e</sup> 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** } Puissant, riche. Cacao chaud, fruits mûrs. **BOUCHE** } Suave, ample. Cerise chocolatée, fruits secs (date, pruneau), vanille, cannelle, girofle.

**FINALE** } Gourmande, chocolat, caramel et vanille.

### 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 / XO

Le rhum Zacapa XO surnommé "Cognac des rhums", et de surcroît, joyau de cette marque. Son élaboration à partir de jus de canne à sucre souligne la singularité d'un profil qui oscille harmonieusement entre douceur, épices et fruits. Vieilli en anciens fûts de Cognac français.



### 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.