

EMBARGO

Fiche technique



Identité :

EMBARGO est un produit inédit. C'est en effet le premier assemblage de rhum agricole et de rhum légers ('rones ligeros').

Rappel :

La Caraïbe est partagée en deux groupes bien distincts : les francophones partisans du rhum agricole ; les anglophones et hispanophones adeptes du rhum de mélasse.

- ✓ **Rhum agricole** : La plupart des rhums agricoles sont produits dans les Antilles françaises. Ce sont des distillats de jus de canne à sucre. Ils ont une grande puissance aromatique mais certains peuvent être lourds
- ✓ **Rhum léger** : Ils sont mis au point à Cuba au dix-neuvième siècle. Pour les produire, on ne distille pas le jus de canne mais la mélasse qui est le résidu visqueux et incristallisable de la fabrication du sucre. L'eau vie ainsi obtenue ('aguardiente') est séparée en deux lots. Le premier est élevé en fûts de chêne. Le second est redistillé pour obtenir un alcool le plus pur possible : le 'superfino'. Les deux lots sont ensuite assemblés puis filtrés sur charbon actif. Le rhum qui résulte de ce procédé est moins aromatique mais plus digeste que le rhum agricole.

Fidèles à notre savoir-faire d'assembleur-éleveur et affranchis de tous dogmes –Embargo aux embargos - nous avons décidé de synthétiser les qualités de ces deux procédés, à savoir le nez aromatique des grands rhums agricoles et la bouche onctueuse et digeste des rhums légers. **EMBARGO** est ainsi né !

EMBARGO Añejo Blanco :

Forts de cette liberté d'assemblage nous avons choisi d'associer cinq terroirs de la Caraïbe afin que chacun apporte sa note aromatique. Il en résulte une grande complexité et un équilibre exceptionnel.

Un passage final en fûts de chêne ajoute des notes d'élevage tout en arrondissant l'assemblage. Il explique la couleur paillée de ce rhum blanc.

Le rhum agricole provient d'une célèbre distillerie de Martinique. Les 4 rhums légers sélectionnés par nos soins proviennent de Cuba, Trinidad & Tobago et du Guatemala.



EMBARGO Añejo Exquisito :

Un assemblage différent de nos 5 rhums caribéens et un élevage plus long en fûts de chêne donnent à ce rhum une identité plus forte. Rond, onctueux, on trouve des notes de crème brûlée et de vanille en bouche et une finale sur le cacao et les agrumes.



EMBARGO Añejo Esplendido :

C'est la création la plus haut-de-gamme et la plus âgée de la gamme EMBARGO. Ce rhum à dominante guatémaltèque est assemblé avec trois rhums légers (Cuba, Trinidad & Tobago) et un rhum agricole d'une célèbre distillerie martiniquaise. Le nez révèle des épices douces (cardamome, cannelle), une pointe de paprika, du miel d'acacia et une touche de fleur d'oranger. La bouche est équilibrée, ronde et fraîche à la fois. Des notes de coings et de prunes se mêlent au pain d'épices et au clou de girofle.



Deux médailles d'Or au Rhum Fest 2016 pour EMBARGO Añejo Blanco et Exquisito!

Et la Grande Médaille d'Or de Bruxelles 2017 pour Esplendido au Concours de Bruxelles 2017 ! Ce concours est le plus exigeant de l'industrie des spiritueux car les produits y sont dégustés à l'aveugle par un jury international et sans critère tarifaire.



! EMBARGO AUX EMBARGOS !