



ANGOSTURA 1787 – 15 ans d'âge

TRINIDAD & TOBAGO

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13862013

ALCOOL
40

DISTRIBUTION
Produits SAQ

PAYS
Trinidad & Tobago

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Spiritueux



109²⁵\$



TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le rhum est produit en utilisant de la mélasse de première qualité ainsi qu'un mélange de levures sélectionnées breveté par Angostura et utilisé depuis de nombreuses années. La mélasse est diluée avec de l'eau pour réduire son taux de sucre, les levures sélectionnées sont ensuite ajoutées au mélange. Le procédé de fermentation débute et dure entre 36 à 48 heures. Le mélange en résultant appelé "Wash" repose ensuite pendant 72 h pour lui permettre un développement et une production d'alcool plus riche. Puis, plusieurs procédés sont utilisés pour parvenir au résultat final. Tout d'abord, ce rhum est placé dans des fûts de chênes américains calcinés de première utilisation ayant contenu du bourbon issu de leurs propre coopérative dans lesquels il passera 1 an. Produit d'un assemblage de rhums vieillis pendant un minimum de 15 ans, ce rhum commémore l'ouverture du premier moulin à sucre à la plantation Lapeyrouse à Trinidad en 1787. Produit d'un assemblage de rhums vieillis pendant un minimum de 15 ans, ce rhum est à base de mélasses de grande qualité, fermentées à l'aide de levures préparées spécialement par la maison, puis distillées dans des alambics à colonne en continu. Le rhum est vieilli en fûts carbonisés ayant contenu du bourbon pendant un an.

SPÉCIFICITÉS –

Angostura utilise le même mélange de levures sélectionnées depuis plus de 60 ans. La levure est la clé pour le procédé de fermentation comme il s'agit en quelque sorte de la signature d'un alcool pouvant influencer son gout final.

FILTRATION –

Filtré sur charbon afin d'en retirer les impuretés.

DISTILLATION –

La distillerie Angostura a un attrait bien particulier; on y trouve un alambic à 5 colonnes, une curiosité qui permet d'élaborer des rhums ayant un profil aromatique bien distinct. Distillation en continue.

PARTICULARITÉS –

Avec de nombreux trophées et un bel exemple d'intégration de la modernité dans la tradition, Angostura est devenu l'une des marques de rhums les plus emblématiques.

DÉGUSTATION

VISUEL

Une riche couleur d'acajou avec des reflets de bronze.

GUSTATIF

Bien équilibré et légèrement corsé avec des notes de pruneaux séchés et de chêne, entrelacées de nuances de caramel. Une longue finale rafraîchissante.

OLFACTIF

Un doux bouquet de banane, de fruits secs et de chêne avec des notes de pomme.

ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts