



# ANGOSTURA – Rhum des Caraïbes – Vieilli 5 ans TRINIDAD & TOBAGO

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14099697

**ALCOOL**  
40 %

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**APELLATION**  
Trinidad & Tobago Caribbean Rum

**PAYS**  
Trinidad & Tobago

**FORMAT**  
750 ml

**TYPE DE PRODUIT**  
Spiritueux



34<sup>75</sup>\$



## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

La légende veut que les cannes à sucre ne soit récoltées que lorsqu'un papillon s'y pose. Cela signifie qu'elle est mûre et gorgée de sucre.

### 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 brûlés de première utilisation ayant contenu du bourbon issus de leurs propre coopérative. Il y vieillit pendant 5 à 8 ans. Puis on procède à l'assemblage qui va constituer cette cuvée proprement dite, mêlant des rhums légers et lourds.

### 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 –

L'histoire commence avec Johann Gottlieb Benjamin Siegert. En 1820, l'appel de l'aventure sonnait à ses oreilles, Johann Siegert, un docteur en médecine originaire de l'Allemagne, parti de sa patrie pour le Venezuela, se joindre à Simon Bolivar dans son combat contre le trône d'Espagne. Bolivar le nomma alors chirurgien général de l'hôpital militaire dans la ville de Angostura. Siegert cherchait à mettre au point un tonique médicamenteux à partir de plantes locales pour les troupes de Bolivar victimes de fièvres graves et de troubles d'estomac. Il concoctera un mélange d'herbes qu'il appellera Amargo Aromatico ou bien Amer Aromatico. La villa d'Angostura étant un poste de traite sur le fleuve Orénoque, Siegert a pu rapidement faire connaître son médicament. En effet, les marins arrivant à Angostura souffraient du mal de mer et commencèrent à utiliser le remède de M. Siegert pour soigner leurs estomacs. Ce commerce nautique ainsi que le marketing énergique fait par l'un des fils de Siegert ont finalement aidé à cimenter la marque Angostura dans le monde entier. Vers 1875, la famille Siegert a ensuite déménagé ses activités à Trinidad, où elle se lance dans la production de rhum, mais ce n'est qu'en 1949 qu'une distillerie est fondée dans la localité de Laventille. À partir des années 70, l'entreprise s'étend et devient l'un des plus grands exportateurs de Trinidad. 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 couleur dorée lumineuse, avec des reflets orangés.

### GUSTATIF

Légèrement corsée, la bouche est souple et délicate, avec des notes de fruits tropicaux comme la mangue verte et la banane. La finale est courte et légèrement épicée, avec une finale douce de caramel au beurre.

### ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts

### OLFACTIF

Arômes puissants, avec des notes légèrement boisées de noix de coco, clou de girofle, caramel au beurre, zeste de citron et un soupçon de vanille.

### ACCOMPAGNEMENT

Ce rhum rappelle les beaux jours sur l'île paradisiaque de Trinidad-et-Tobago. Servez ce rhum savoureux simplement sur glace, avec du cola, du soda au gingembre ou dans un mojito.

**PRIX ET DISTINCTIONS**

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS  
COMPETITION  
OR

WORLD SPIRITS AWARDS  
OR

ELIXIRS VINS ET SPIRITUEUX | 514 489-9880 | [info@elixirs.ca](mailto:info@elixirs.ca) | [ELIXIRS.CA](http://ELIXIRS.CA)