

DUGAS

# PÈRE LABAT CUVÉE SPÉCIALE

42° - 70cl

RÉFÉRENCE  
RHPL05

ORIGINE  
MARIE GALANTE

## ARÔME

Cannelle

Vanille



## PRODUIT

Affichant une maturité étonnante, Père Labat Cuvée Spéciale, a su préserver intacte la fraîcheur du distillat dont elle est issue. Les parfums floraux et les saveurs épicées et fruitées du vesou dont elle se nourrit tout au long de la dégustation en sont un vibrant témoignage.



### NEZ

ouvert, notes épicées



### BOUCHE

vanille, cannelle, poivre



### FINALE

longues, fruits exotiques

## DISTILLERIE

Rhum du  
**PÈRE LABAT**  
ISLE DE MARIE-GALANTE

Marie Galante fait partie de l'archipel de la Guadeloupe. Si cette petite île des Antilles françaises est très prisée des touristes pour son authenticité, elle est également réputée auprès des amateurs pour ses rhums agricoles. Son surnom, "l'île aux cent moulins", résume à lui seul son lien privilégié avec la culture de la canne à sucre, qui aujourd'hui encore représente plus de 20 % de sa superficie. La distillerie Poisson y a vu le jour en 1863, entre Grand Bourg et Saint Louis : il s'agit de la plus ancienne de l'île. À l'origine, elle se consacrait à la production de sucre mais, depuis plus d'un siècle, elle s'est lancée dans l'élaboration de rhum, le célèbre Père Labat. L'un des plus réputés de Marie Galante, dont le nom est un hommage à un moine missionnaire connu pour avoir amélioré le fonctionnement des alambics au XVIIe siècle. Nichée au cœur d'une végétation luxuriante, la distillerie Poisson est l'une des plus petites du monde du rhum mais elle possède néanmoins 150 hectares cultivés. De la culture de la canne à sucre en passant par la distillation jusqu'au vieillissement, le processus d'élaboration du rhum Père Labat est resté très traditionnel. La récolte des cannes se fait toujours à la main et elles sont encore transportées à la distillerie en cabrouets tirés par des bœufs. Même chose du côté du broyage réalisé à l'aide d'anciens moulins. Le vesou ainsi obtenu est filtré puis mis en fermentation avant d'être distillé dans une magnifique colonne en cuivre. Si une partie du rhum est mis au repos dans d'immenses foudres en chêne d'une contenance de 10 000 litres puis réduit grâce à de l'eau très pure avant d'être embouteillé, l'autre partie de la production est placée dans des petits fûts de chêne et prend la direction des chais. Ce



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure