

DUGAS

PÈRE LABAT DORÉ

50° - 70cl

RÉFÉRENCE
RHPL04

ORIGINE
MARIE GALANTE

ARÔME

Canne
fraîche

Vanille



PRODUIT

Rhum vieilli 2 ans en foudre de chêne, caractérisé par son intensité, Père Labat Doré est marqué par des notes de canne à sucre, de poivre et de cannelle.



NEZ

fruité, vanille, canne fraîche



BOUCHE

grasse, canne fraîche, vanille



FINALE

longue, 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 sont les futurs rhums vieux, à l'image du très beau 8 ans d'âge.



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