

DUGAS

ANGOSTURA

1919

40° - 70cl

RÉFÉRENCE

RHA001NE

ORIGINE

TRINIDAD & AMP;

ARÔME

Fruits
blancs

Miel



PRODUIT

Après l'incendie des chais du gouvernement de Trinidad en 1932, on découvre des fûts carbonisés qui avaient été remplis en 1919. Dans ceux-ci, un rhum exceptionnel attendait patiemment d'être découvert : Angostura 1919. Ainsi naquit ce blend exceptionnel, qui a connu un succès sans cesse croissant depuis le début de son exportation au début des années 2000. Confrontée à l'épuisement du stock de certains de ses rhums vieux, la maison Angostura a pris la décision de développer une nouvelle version du blend à l'origine d'Angostura 1919. Son profil aromatique est curieusement très proche du blend original découvert en 1932 ! Ce nouveau rhum honore l'héritage artisanal Angostura : mélasses de la plus haute qualité, fermentation avec une levure maison, distillation en colonne continue, vieillissement en fûts de chêne brûlé utilisés une fois seulement.



NEZ

boisé, pomme



BOUCHE

chêne, vanille, miel



FINALE

fruits secs

DISTILLERIE

ANGOSTURA
TRINIDAD & TOBAGO
CARIBBEAN RUM

En 2013, Angostura créa l'événement en commercialisant vingt carafes du rhum le plus cher de l'histoire : Il fallait déboursier 25 000\$ (environ 23 000€ à l'époque) pour s'offrir une bouteille d'Angostura Legacy. Le bon docteur Siegert n'a pas dû en revenir. C'est lui qui, en 1824 met au point – après quatre ans de recherche – un bitters miracle qui soulage ses malades de tous leurs problèmes digestifs. A cette époque, Johann Siegert est médecin-chef auprès des armées du général Simon Bolivar, future icône politique vénézuélienne. L'hôpital du docteur Siegert est d'ailleurs situé au Venezuela à... Angostura (aujourd'hui Ciudad Bolivar). A sa mort en 1870, deux de ses fils – Carlos et Alfredo – héritent de la formule (un mélange tenu secret de racines, d'écorces, d'herbes et d'épices tropicales) et de la société. Ils transfèrent les activités à Trinidad où ils sont rejoints par leur frère cadet, Luis. C'est là qu'Angostura se met à produire du rhum, utilisé comme solvant dans la recette du bitters maison. En 1949, la société passe aux mains de Robert Siegert, neveu du fondateur. C'est lui qui fait construire une distillerie flamboyante neuve, pour élaborer un rhum de première qualité selon une recette – fermentation et distillation – élaborée par ses équipes. Les levures, propriétés de la société, sont mises au point à cette époque et sont toujours celles utilisées aujourd'hui. Elles sont à l'origine du goût et des arômes particuliers du rhum Angostura. En 1974, la production est transférée dans la distillerie de Laventille, à côté de Port of Spain, siège de l'entreprise. Depuis, le site a été modernisé en 1985 puis en 1999, pour afficher aujourd'hui une capacité de production de 50 millions de litres annuels. Le durée



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