

DUGAS

BOTRAN COBRE

45° - 70cl

RÉFÉRENCE
RH4513

ORIGINE
GUATEMALA

ARÔME

Bois de
santal

Cannelle



PRODUIT

Cobre est composé de rhums jeunes et vieux vieillis en Solera, allant jusqu'à 20 ans pour le plus âgé. Les plus jeunes lui apportent le caractère épicé, les plus vieux vieillis dans des fûts de Porto, son caractère unique. Il est distillé dans un Alambic en cuivre (d'où son nom Cobre, qui veut dire cuivre en espagnol), en présence de 4 épices : Cardamone, Cannelle, Gingembre et Clou de Girofle.



NEZ

cardamone, gingembre, cannelle



BOUCHE

ample, longue, épice



FINALE

sèche, légèrement boisé

DISTILLERIE



Si les rhums du Guatemala bénéficient d'une appellation d'origine depuis 2013, la seule du monde du rhum en dehors de la Martinique, ils le doivent en grande partie à la famille Botran. En effet, les Botran, qui élaborent de l'eau-de-vie de canne à sucre depuis 1939, n'ont pas seulement donné leur nom à la marque la plus célèbre du pays : grâce à leur exigence qualitative, ils ont véritablement offert ses lettres de noblesse au rhum guatémaltèque. Tout commence dans les plantations situées dans la région de Retalhuleu, dans le sud du pays. Le sol volcanique et le climat tropical y sont très propices à la culture d'une canne à sucre très qualitative, idéale pour élaborer le miel vierge. Les rhums Botran ont en effet la particularité d'être produits à partir de miel vierge de canne à sucre. Une matière première couleur caramel, recherchée pour ses notes végétales et fruitées. Pour élaborer ce miel, le jus frais de canne est filtré et clarifié puis chauffé et concentré sous vide pour conserver toutes ses qualités aromatiques. Le même soin est apporté aux fermentations, essentielles pour le profil aromatique du distillat. Chez Botran, on prend son temps, jusqu'à cent vingt heures, et on travaille avec une levure spéciale : une recette exclusive élaborée à partir d'ananas. Une fois distillés dans des alambics à colonnes, les rhums titrent entre 80 et 92% et sont réduits à 60% avec de l'eau pure des montagnes guatémaltèques avant d'être mis en fûts. Les rhums Botran sont alors élevés à 2 300 mètres d'altitude dans le centre du pays, non loin de Quetzaltenango. Une région qui bénéficie d'un climat beaucoup plus tempéré. De quoi permettre un vieillissement lent et offrir des rhums plus expressifs. D'autant que les rhums Botran vieillissent dans quatre types de fûts : des fûts de whiskey américain de 200 litres, des fûts de whiskey américain de 225 litres, des fûts de porto de 250



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