

DUGAS

CAÑERO CAÑERO RESERVA ESPECIAL

40° - 70cl

RÉFÉRENCE
CRH2700

ORIGINE
REPUBLIQUE



ARÔME

Caramel

Vanille

PRODUIT

Crée par Juan Alberto Alvarez, ce rhum de pur jus de canne est vieilli en moyenne 12 ans dans le respect de la méthode traditionnelle Solera.



NEZ

Vanille, prune, caramel.



BOUCHE

Douce, vanille, amande.



FINALE

Epicée.

DISTILLERIE



Cañero est un hommage aux paysans dominicains qui cultivent et récoltent depuis des générations la canne à sucre. C'est dans cet esprit et dans le respect des traditions cubano-dominicaines que notre maître rhumier cubain Juan Alberto Alvarez a développé Cañero, rhum de tradition espagnole mais distillé à partir du pur jus de canne à sucre cultivée en République Dominicaine, et vieilli rigoureusement selon la méthode traditionnelle espagnole de la solera. Lancée en 2014, sous la marque Summum, Cañero revendique avec force son origine dominicaine, un pays beaucoup plus connu en tant que destination touristique que pour son rhum. Et pourtant, c'est ici que l'on trouve l'une des premières traces écrites d'une récolte de canne à sucre en 1515, année qui voit l'exportation de sucre vers l'Espagne. C'est Christophe Colomb lui-même qui a planté les premiers plants en décembre 1493. Mais il faudra attendre le milieu du 18e siècle pour que le rhum s'implante vraiment. On compte 173 distilleries en 1791 et même dix de plus en 1806. Le chiffre ne cessera de décliner jusqu'à aujourd'hui où seules deux sociétés sont encore en activité sur l'île, dont Brugal qui produit Cañero dans l'une de ses trois distilleries implantées en République Dominicaine dont le nom est Yazoo. Sélectionné et assemblé par la société Caribbean Distillers, Cañero est un rhum issu de pur jus de canne à sucre. Une vraie particularité dans une région qui privilégie les rons de tradition



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