

DUGAS

ANGOSTURA N°1 3EME EDITION CASK COLLECTION OLOROSO SHERRY CASK



40° - 70cl

RÉFÉRENCE
RHA022

ORIGINE
TRINIDAD & AMP;

ARÔME

fruits secs

Torréfié

PRODUIT

Pour cette troisième édition de N°1 Cask Collection, particulièrement suave, la maison Angostura propose un blend vieilli entre 6 et 14 ans en fûts de bourbon, puis 9 mois en fûts de Sherry Oloroso.



NEZ

cacao, chêne, pruneau.



BOUCHE

noisettes grillées, sherry.



FINALE

ronde, boisée.

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



colonnes, installées en série. Cela permet de produire un distillat très léger autour de 96% d'alcool. Les eaux-de-vie vieillissent presque exclusivement en exûts de bourbon. Le stock est évalué à 75 000 barriques. Depuis 2003 et la fermeture de Caroni, Angostura est la seule distillerie en activité à Trinidad. Appartenant à l'état depuis 2009, elle fait la fierté de tout un pays.



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