



RHUM BOLOGNE

BOLOGNE ÉTOFFE SA GAMME DE RHUMS VIEUX

Bologne, la plus ancienne distillerie de Guadeloupe, a entamé depuis quelques années déjà, des changements dans sa collection de rhums. L'objectif : offrir des rhums vieux, tous plus originaux les uns que les autres. Une fois de plus, Bologne conjugue savoir-faire ancestral et modernité.

Pour accompagner l'évolution de Bologne vers la production de rhums vieux, le maître de chai a œuvré pour la construction d'un nouveau chai semi-enterré, dédié aux vieillissements.

Aujourd'hui, ce n'est pas une, mais deux cuvées que Bologne présente ! Valeur ajoutée de ces deux nectars, c'est au pied du volcan de la Soufrière, comme l'ensemble des rhums vieux de la distillerie Bologne, que s'est effectué le vieillissement.



NEW OLD :

LA PREMIÈRE CUVÉE DOUBLE MATURATION DE LA DISTILLERIE BOLOGNE



PVC : 21,90€

Réseau de distribution : GMS

New Old est un rhum vieux agricole ayant eu une double maturation en fût de cognac et de bourbon. Intrigant, non ? D'autant plus qu'il s'agit de la première cuvée double maturation dévoilée par Bologne.

Le maître de chai avait à cœur d'expérimenter pour apporter un peu plus de rondeur, avec des fûts de bourbon à forte chauffe, là où il travaillait essentiellement avec des fûts de chêne français à moyenne chauffe.

Le nom New Old vient justement de cette innovation: un nouveau style de rhum vieux pour la maison Bologne, un New Old.

Notes de dégustation

Œil : Limpidité parfaite, reflets vieil or.

Nez : Liqueur d'orange, zeste d'agrumes, bonbons acidulés, confiseries, muscade, fruits de la passion.

Palais : L'attaque est douce, bel équilibre entre la rondeur et la puissance ; des notes qui rappellent la crème brûlée à l'ancienne.

Dégustation : Sec avec ou sans glace.

Astuce du maître de chai : ajouter (sans le presser) un petit zeste de citron vert dans le verre avant de déguster New Old.



RÉSERVE SPÉCIALE :

LA NOUVELLE EXPRESSION DU RHUM VIEUX AGRICOLE PAR BOLOGNE

Toujours dans le registre des rhums vieillis, Bologne propose sa « Réserve Spéciale », un rhum élevé exclusivement en fût de chêne français ayant préalablement contenu du cognac. Cette cuvée restitue avec finesse toute la pureté et la gamme aromatique des cannes noires et cannes rouges du domaine Bologne, après 4 ans de vieillissement minimum. Grâce à ses arômes épicés, et un parfum exceptionnellement envoûtant, ce vieillissement n'est pas sans rappeler la Grande Réserve.

À la dégustation, Réserve Spéciale joue la carte de la gourmandise. En effet, on retrouve des notes de vanille, et d'autres notes rappelant les cannélés.

Notes de dégustation :

Œil : Vieil or à reflets ambrés. Belle limpidité & brillance. Viscosité très présente due à la concentration des composés aromatiques.

Nez : Intense et marqué par une note vanillée, délicatement grillée, évoluant vers la cannelle et le cacao. Une touche iodée délicate, très «Bologne» survole le tout.

Palais : L'attaque est délicatement épicée, s'étoffant ensuite d'un concentré aromatique très riche : les fruits secs, la figue confite, le pruneau, puis le chocolat noir, des notes de toffee, jusqu'à une pointe iodée. Sa trame est précise et équilibrée, avec un boisé parfaitement fondu. Sa persistance impressionnante exprime toute la complexité de son assemblage et de son long vieillissement.

Dégustation : Sec avec ou sans glace.

Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.



PVC : 36.90€

Réseau de distribution : GMS

BOLOGNE :

LA PLUS ANCIENNE DISTILLERIE DE GUADELOUPE

La distillerie Bologne est installée sur une plantation de cannes vieille de trois siècles qui s'étend des pentes du volcan de la Soufrière jusqu'à la mer des Caraïbes. Héritière de cette longue tradition, la famille Sargenton-Callard est restée fidèle au savoir-faire artisanal de Bologne et a toujours cherché à sublimer l'expression du terroir et de la canne, gages de très grande qualité. Avec la canne noire, pépite de la plantation, Bologne va se spécialiser dans la production de rhums blancs agricoles d'exception et devient la référence des rhums de Guadeloupe. Aujourd'hui, le domaine concentre, sur plus de 150 hectares, les plus beaux terroirs de l'île, au potentiel tout à fait unique. Guidée par son héritage culturel et son esprit audacieux, la distillerie Bologne redonne ses lettres de noblesse au rhum guadeloupéen. De nombreuses fois récompensée lors de concours internationaux, elle signe des rhums agricoles d'exception, riches et complexes.

Depuis 2010, la distillerie Bologne est engagée dans un processus écoresponsable et a lancé le 1er rhum bio de Guadeloupe à l'été 2020.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

DISTILLERIE RHUM BOLOGNE
BASSE-TERRE 97100, GUADELOUPE

WWW.RHUMBOLOGNE.FR



CONTACT PRESSE

AURÉLIE ROVNANIK -

AURELIE@AGENCEBW.COM

06.81.98.45.15

