



HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS DÉVOILE UN NOUVEAU DESIGN INSPIRÉ DE LA VILLE DE LA HAVANE



Havana Club, marque de rhum super-premium, présente la nouvelle bouteille de Havana Club Añejo 7 Años – référence emblématique du rhum cubain. Ce nouveau design s'inspire de l'architecture de La Havane, tout en conservant la recette originale de la cuvée.

Déployé à l'échelle mondiale cet été, cette nouvelle identité visuelle haut de gamme marque une nouvelle étape pour Havana Club Añejo 7 Años. À travers cette bouteille, la marque met en avant le savoir-faire et les méthodes traditionnelles d'élaboration du rhum cubain.

Créé en 1978 par Don José Navarro, *Primero Maestro del Ron Cubano* (Premier Maestro du Rhum Cubain), Havana Club Añejo 7 Años utilise un procédé de vieillissement continu qui a posé les bases du style de rhum cubain. Selon cette méthode, le rhum effectue un premier vieillissement avant qu'une partie ne soit de nouveau vieillie puis assemblée, apportant de la complexité au produit et garantissant la régularité du profil aromatique.

Bien que la bouteille évolue, le rhum conserve son équilibre aromatique et demeure inchangé, fidèle à la méthode d'élaboration qui lui a valu plus de 100 distinctions internationales depuis 1994¹.

¹ Source interne

Ce nouveau design intègre des éléments visuels rappelant la ville de La Havane : des motifs, des gaufrages, des détails gravés et des touches dorées qui soulignent le patrimoine architectural de la ville et le travail des *Maestros del Ron Cubano* (Maestros du Rhum Cubain).²

L'habillage met également l'accent sur la provenance cubaine du produit. L'Appellation d'Origine Protégée (D.O.P. Cuba) ainsi que la mention d'âge « Añejo 7 Años » – attestant que le plus jeune distillat a vieilli pendant au moins sept ans en fût – figurent de manière lisible sur l'étiquette, garantissant le respect du cahier des charges de fabrication du rhum cubain.

Asbel Morales, *Maestro del Ron Cubano* (Maestro du Rhum Cubain) chez Havana Club, précise : « Havana Club Añejo 7 Años illustre les caractéristiques du rhum cubain. C'est l'une des premières cuvées à avoir exprimé la complexité issue du climat cubain, des méthodes de vieillissement et du savoir-faire transmis entre *Maestros*. Avec ce nouveau design, la bouteille reflète ces spécificités techniques et notre attachement au mode de fabrication traditionnel. »

La marque propose également une déclinaison en cocktail avec le « Golden Mojito », une variante du Mojito classique où le rhum blanc est remplacé par le rhum ambré Havana Club Añejo 7 Años. Sur le plan organoleptique, les notes de cacao, de caramel noir et d'épices apportent une rondeur et une richesse aromatique au cocktail.



Recette 1 : Le Golden Mojito Signature

Ingrédients :

- 40 ml de Havana Club Añejo Especial ou Havana Club Añejo 7 Años
- 25 ml de jus de citron vert frais
- 2 c. à café de sucre blanc
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Eau gazeuse (pour compléter)

Préparation : Piler la menthe avec le sucre et le jus de citron vert dans un verre *highball*. Ajouter le rhum Havana Club ainsi que de la glace pilée ou des glaçons. Remuer délicatement, puis compléter avec l'eau gazeuse.

Garniture : Un brin de menthe.

Recette 2 : Le Golden Mojito revisité

Ingrédients :

- 40 ml de Havana Club Añejo Especial ou Havana Club Añejo 7 Años
- 25 ml de jus de citron vert
- 1 c. à café de miel / 15 ml de sirop de miel (3:1) ou 2 c. à café de sucre roux
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Ginger ale (pour compléter)

Préparation :

Verser les 4 premiers ingrédients dans le verre et remuer pour bien dissoudre le miel.

Ajouter des glaçons. Compléter avec le ginger ale et mélanger à nouveau.

Garniture :

Un zeste de pamplemousse et un brin de menthe

La nouvelle bouteille de Havana Club Añejo 7 Años sera disponible progressivement sur les marchés européens (France, Allemagne, Italie, Espagne, Royaume-Uni, Benelux), puis à l'international. Titrant à 40 % vol., son prix marketing conseillé est à 25 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Contact presse

Agence Wellcom – pernodricard@wellcom.fr