

PROVIDENCE

haitian rum

PROVIDENCE 3 ANS

Rhum de Sirop de Canne, Haïti – 52%, 70cl



Gamme

La Distillerie de Port-au-Prince est l'une des plus récentes distilleries de rhum des Caraïbes, ayant ouvert en 2018 à Port-au-Prince, en Haïti. Le projet est né d'une collaboration entre la famille Barbancourt-Linge et La Maison & Velier. L'un des fruits de ce partenariat est une nouvelle marque : Providence.

Herbert Barbancourt-Linge Jr. est le maître distillateur et le directeur de la Distillerie de Port-au-Prince. Sa famille et lui redécouvrent les méthodes et les techniques de leurs ancêtres, héritiers d'une dynastie rhumière célèbre. Les rhums Providence sont élaborés dans le respect de la terre, de l'agriculture et des gens.

Description du produit

Providence 3 ans représente le premier rhum vieilli de la Distillerie de Port-au-Prince. La particularité de ce rhum réside dans son élaboration, basée sur des méthodes traditionnelles : il est produit à partir du sirop d'une variété ancestrale de canne à sucre : la Cristalline. Elle provient des terres de Michel Sajous, à Saint-Michel de l'Attalaye, à 150 kilomètres au nord de la capitale.

La fermentation est réalisée à l'aide de levures sélectionnées et de vinasses issues de distillations précédentes, permettant le développement d'une complexité aromatique particulière. Le moût obtenu après fermentation est distillé en deux temps dans un alambic en cuivre, chauffé au bain-marie, conçu par le chaudronnier allemand Müller. Il a également été élevé dans plusieurs types de fûts : ex-Caroni, ex-cognac et ex-whisky, puis réduit à un degré de 52% avant embouteillage.

Notes de dégustation

Profil : Exotique et expressif.

Nez : Riche et concentré. Camphre, poudré, mimosa, sucre de canne, vanille, tilleul et banane flambée.

Bouche : Vif et distingué. Jus de canne frais, citron, résine, ananas rôti, gingembre et cannelle.

Finale : Longue et soyeuse. Pétales de rose, notes orientales, crème pâtissière, praline, tabac, café et notes médicinales.