



BOTRAN No. 15 40% 70cl

0.7 l - 40 %

RÉFÉRENCE

FRA6000381

PCB

Etui

ORIGINE

GT

CODE EAN

7406293000063

CATÉGORIE

Rhums et Boissons
spiritueuses base
Rhum

PRODUIT

Botran N°15 est un assemblage complexe de rhums vieux élaborés à partir de miel vierge de canne à sucre, vieillis dans quatre types de fûts (Bourbon, STR, Porto et Xérès) selon le système exclusif de solera dynamique de Casa Botran. Issu d'un savoir-faire guatémaltèque authentique, il offre un profil aromatique riche, rond et élégant. Parfait pour une dégustation pure ou dans des cocktails classiques revisités au rhum, tels qu'un Old Fashioned ou un Negroni au rhum.



Nez: Boisé, vanille, fruité.



Bouche: Moelleuse, épicée, fruitée.

MARQUE

Si les rhums du Guatemala bénéficient d'une appellation d'origine depuis 2013, la seule du monde du rhum en dehors de la Martinique, ils le doivent en grande partie à la famille Botran. En effet, les Botran, qui élaborent de l'eau-de-vie de canne à sucre depuis 1939, n'ont pas seulement donné leur nom à la marque la plus célèbre du pays : grâce à leur exigence qualitative, ils ont véritablement offert ses lettres de noblesse au rhum guatémaltèque. Tout commence dans les plantations situées dans la région de Retalhuleu, dans le sud du pays. Le sol volcanique et le climat tropical y sont très propices à la culture d'une canne à sucre très qualitative, idéale pour élaborer le miel vierge. Les rhums Botran ont en effet la particularité d'être produits à partir de miel vierge de canne à sucre. Une matière première couleur caramel, recherchée pour ses notes végétales et fruitées. Pour élaborer ce miel, le jus frais de canne est filtré et clarifié puis chauffé et concentré sous vide pour conserver toutes ses qualités aromatiques. Le même soin est apporté



aux fermentations, essentielles pour le profil aromatique du distillat. Chez Botran, on prend son temps, jusqu'à cent vingt heures, et on travaille avec une levure spéciale : une recette exclusive élaborée à partir d'ananas. Une fois distillés dans des alambics à colonnes, les rums titrent entre 80 et 92% et sont réduits à 60% avec de l'eau pure des montagnes guatémaltèques avant d'être mis en fûts. Les rums Botran sont alors élevés à 2 300 mètres d'altitude dans le centre du pays, non loin de Quetzaltenango. Une région qui bénéficie d'un climat beaucoup plus tempéré. De quoi permettre un vieillissement lent et offrir des rums plus expressifs. D'autant que les rums Botran vieillissent dans quatre types de fûts : des fûts de whiskey américain de 200 litres, des fûts de whiskey américain de 225 litres re-toastés, des fûts de port de 250 litres et des fûts de sherry Oloroso de 500 à 600 litres. Un process inspiré de la méthode solera qui leur offre une très grande complexité.