



ANGOSTURA aromatic bitters Etui 44,7% 20cl

0.2 l - 44.7 %

RÉFÉRENCE

FRA6000881

PCB

Etui

ORIGINE

TT

CODE EAN

075496002005

CATÉGORIE

Apéritifs et Amers

PRODUIT

L'ANGOSTURA® aromatic bitters est fabriqué à partir de la même recette gardée secrète depuis 1824. Les herbes et épices soigneusement sélectionnées sont d'abord pesées et mélangées, puis transférées dans des corbeilles d'acier inoxydable qui sont hissées sur de grands percolateurs dans lequel est introduit l'alcool. L'alcool extrait les saveurs des herbes et des épices, puis le concentré est pompé dans des cuves de macération où sont ajoutés d'autres ingrédients. Les composants sont laissés pendant quelques mois, le mélange obtenu est dilué pour être titré à 44,7 % d'alcool, puis acheminé vers la ligne d'embouteillage.



Nez: bouquet aromatique d'herbes, de fruits et d'épices



Bouche: mélange puissant de fruits, d'épices et d'herbes

MARQUE

En 2013, Angostura créa l'événement en commercialisant vingt carafes du rum 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 rum, 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 flambant neuve, pour élaborer un rum 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 rum 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 aujourd’hui une capacité de production de 50 millions de litres annuels. La durée moyenne des fermentations est de 48h (avec un maximum de 72 heures). Les mélasses – en provenance de divers pays d’Amérique du Sud, sont distillées en continue par sept 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 exfûts 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.