



0.7 l - 40 %

RÉFÉRENCE

FRA6001509

PCB

ORIGINE

GT

CODE EAN

3432370004154

CATÉGORIE

Rhums et Boissons

spiritueuses base

Rhum

PRODUIT

MARQUE

Si les rums du Guatemala bénéficient d'une appellation d'origine depuis 2013, la seule du monde du rum 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 rum 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 rums 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.