

# TRINIDAD ET TOBAGO ANGOSTURA 1787 40°



Connue surtout pour son célèbre cocktail bitters, la maison d'Angostura est basée dans les îles de Trinité & Tobago et produit également plusieurs rums réputés. Fondée aux alentours de 1830 par le docteur Siegert au Vénézuéla, c'est son fils et son frère qui ont installé la société sur les îles en 1876. En 1936 Angostura a commencé à produire son propre alcool pour servir de base au bitters, créant en même temps ses tous premiers rums. Ils sont distillés dans alambics à colonne, à partir de mélasse.

Viellie en fûts de chênes pendant un minimum de 15 ans, cette cuvée célèbre l'année de construction du premier moulin à canne à sucre de Trinidad.

**Couleur :** Acajou / bronze.

**Nez :** Au départ, le bouquet est suave et toasté, accompagné de quelques touches végétales. Après quelques minutes, il devient plus fruité avec des notes de poire et de confiture de coing. Il évolue enfin sur la cire d'abeille et le cacao.

**Bouche :** Riche et équilibrée, elle dévoile un registre concentré, boisé et de fruits confits. La structure est grasse et enveloppante, offrant peu à peu des registres plus épicés et gourmands sur les fruits secs (amandes).

**Finale :** Elle s'achève avec finesse sur des notes douces de caramel, mais aussi de bois et de réglisse.