



**Opportune 1791**

## **RHUM FWI-BARBADES**

**CHALEUREUX – DOUX – ÉQUILIBRÉ**

Découvrez l'univers des Rhums Opportune 1791 au travers d'épisodes de vie d'Opportune Bésub et des événements historiques de son époque. Native du Nord de la Martinique, Opportune est née esclave en 1791. Femme belle et rebelle, Opportune est symbole de liberté et de résilience. La marque se décline autour d'une histoire vraie et d'anecdotes à découvrir sur nos bouteilles.

Opportune 1791 produit des assemblages audacieux de rhums blancs, des vieux, des rhums d'origine différentes, des rhums Pur jus de canne et des rhums de mélasse, tant que cela éveille de nouveaux horizons à nos récepteurs gustatifs et olfactifs. Nos rhums sont une invitation au voyage. Nous souhaitons faire partager au plus grand nombre « la découverte de rhums, de leurs lieux de production et de leurs histoires ».

La marque OPPORTUNE 1791, ne revendique pas une identité, mais représente l'image d'une LIBERTÉ. Celle d'une femme « djok » (de fort caractère – expression Martiniquaise), qui a su par sa résilience porter les siens vers un futur bien meilleur.

***Cet assemblage a été construit autour d'une idée folle d'allier deux types de production de Rhum, à la française et à l'anglaise.***



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Matières Premières :</b> | Rhum Blanc « pur jus de canne » des Antilles Françaises   |
| <b>Alambic</b>              | Colonne et alambic  |
| <b>Fabrication</b>          | Assemblage de Rhum Blanc « pur jus de canne » des Antilles Françaises distillé en Colonne et de Rhum issu d'une double distillation Alambic et Colonne âgé de 3 ans et vieilli en fût de chêne Américain ExBourbon  |
| <b>TAV</b>                  | 63%   |
| <b>Dégustation</b>          | Très claire sur la couleur paille, limpide.<br>AU NEZ – Doux et chaleureux, avec des notes de bananes séchées, de vanille et de caramel fondu, canne à sucre, citron et poivre, réglisse et cuir. Nez en effet très expressif sur ce boisé bourbon.<br>EN BOUCHE – attaque plutôt suave et vive, corps très équilibré : caramel au beurre, vanille, relevée par une petite pointe épicée.<br>Ensemble assez moelleux, presque doux sur le sucre de canne, finale à peine boisée. Bel équilibre avec une entrée de bouche sur le style anglais, un milieu de bouche sur le style français et une finale avec un beau mélange des deux. |
| <b>Bouteille</b>            | 70cl  |
| <b>Conditionnement</b>      | 6   |
| <b>Etui</b>                 | Non   |

