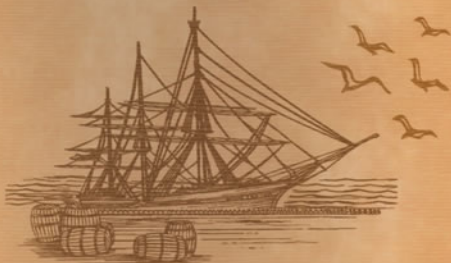




Damoiseau

RHUM AGRICOLE GUADELOUPE
APPELLATION D'ORIGINE



DISTILLERIE BELLEVUE
LE MOULE • GUADELOUPE (F.W.I.)
ANTILLES FRANÇAISES



La distillerie Bellevue.

Depuis 1942, la famille Damoiseau, propriétaire de la distillerie Bellevue, élabore dans la plus grande tradition des Antilles françaises un Rhum Agricole de grande qualité.

Située sur la commune du Moule (*Guadeloupe - F.W.I.*), au cœur du bassin cannier de la Grande-Terre, la distillerie Bellevue est cernée d'une mosaïque de plantations. Un millier de planteurs y cultivent et y coupent une canne d'une grande richesse en sucre et d'un fort potentiel aromatique.

Leader des Rhums Agricoles de la Guadeloupe avec près de 50% de parts de marché, Damoiseau commercialise plus de 2 millions de litres dont 75% en Guadeloupe et dans les Caraïbes. Ce succès s'exporte désormais en France métropolitaine et à l'étranger.

Damoiseau Export.

En 1994, la société Guadeloupéenne Damoiseau décide de créer sa propre filiale de distribution (Damoiseau Export) afin de promouvoir sa marque en France métropolitaine et à l'export.

L'intérêt croissant manifesté par les consommateurs pour les Rhums Agricoles des Antilles Françaises confirme la pertinence de cette stratégie de développement. En Métropole, le Rhum Damoiseau figure parmi les premières références de ce segment. A l'international, Damoiseau Export apporte à ses distributeurs une grande réactivité et une offre qualitative adaptée à leurs marchés respectifs.

Cette étroite collaboration, fondée sur une approche Qualité et Terroir, encourage nos importateurs à capitaliser sur une marque dynamique.

Damoiseau Export commercialise un Rhum Agricole entièrement élaboré et mis en bouteilles sur son lieu de production.

RHUM AGRICOLE

AMBRÉ & VIEUX

40° Rhum Ambré

Le Rhum Ambré Agricole Damoiseau est élaboré à partir du pur jus des meilleures sélections de canne à sucre cultivées en Grande-Terre.

De couleur jaune paille, le Rhum Ambré Damoiseau a séjourné 12 mois en fûts de chêne. Il se distingue par ses qualités en bouche, riche et souple.

Le Rhum Ambré Damoiseau s'apprécie en Ti'Punch ou en cocktails.



42° Rhum Vieux

Le Rhum Vieux Agricole obtient sa dénomination après avoir séjourné un minimum de 3 années en fûts. C'est en effet durant son vieillissement en petits fûts de chêne de 180 litres ayant contenu du bourbon que le Rhum Vieux Agricole Damoiseau acquiert, au fil du temps, sa couleur ambrée. Sa richesse et sa complexité aromatique se caractérisent par des notes subtiles de bois, de fruits secs et d'épices.

Traditionnellement apprécié en digestif, le Rhum Vieux Damoiseau apportera à vos apéritifs tout l'ensoleillement et la générosité de sa région d'origine.



42° Réserve Spéciale

Elaborée dans le strict respect des méthodes traditionnelles, la "Réserve Spéciale" provient d'un assemblage harmonieux de Rhums Agricoles ayant vieilli un minimum de 4 années en fûts de chêne. Dotée d'une belle robe chaude et ambrée, elle se distingue par la plénitude de son bouquet, caractérisée par des arômes de fruits secs grillés, d'agrumes et d'épices.

La "Réserve Spéciale" exprime toutes les typicités de la Guadeloupe et les qualités d'un très grand rhum.



RHUM AGRICOLE

HORS D'AGE & MILLÉSIME

42° Rhum 15 ans d'Age



De couleur ambrée, le nez offre des notes d'orange confite, suivies de touche de caramel, de vanille et de senteurs sauvages des vallées de Grande-Terre. La bouche révèle des saveurs de pruneaux séchés et de fruits secs grillés, prolongées de fines notes caramélisées.

En finale les notes de torréfaction, de cuir et de tabac parachèvent le plaisir de la dégustation.

42° Rhum 8 ans d'Age

De couleur ambrée, le nez complexe est marqué par de douces senteurs de vanille et de cannelle. La bouche équilibrée, souple et onctueuse dévoile des notes de pruneaux séchés et de sucre de canne (vesou).

La finale longue révèle à la fois des notes boisées et de fruits secs.



42° Millésime 1953

De couleur ambrée tirant sur le sombre, le nez puissant possède une palette aromatique hors du commun marquée par des notes d'agrumes et de bois précieux. Il évolue sur des notes végétales (tabac) pour se prolonger sur des épices douces (cannelle et vanille).

La bouche onctueuse et vanillée confirme le nez. La finale riche et élégante fait preuve d'une longueur remarquable.

RHUM AGRICOLE BLANC

La fabrication du Rhum Agricole Damoiseau.

Issu de la fermentation et de la distillation du pur jus de canne à sucre ou "vesou", le Rhum Blanc ou "Grappe blanche" obtenu à la sortie de la colonne à distiller titre environ 70°. Puis, il est stocké à fort degré pendant 3 à 6 mois dans des foudres de bois d'une capacité de 10.000 à 60.000 litres.

Durant la période de maturation du Rhum, les composés volatils s'évaporent progressivement à l'aide d'un brassage et d'une aération.

Avant la mise en bouteilles, ultime étape de l'élaboration, le Rhum Blanc Agricole Damoiseau est réduit lentement à son degré de commercialisation (50° et 55°) par adjonction d'eau.

Ce procédé d'élaboration garantit la qualité et l'authenticité recherchées par les amateurs de Rhum.



50° & 55° Rhum Blanc

Le Rhum Blanc Agricole Damoiseau se distingue, par sa richesse aromatique, marquée par de fines notes sucrées (canne à sucre), florales et épicées. Son équilibre et sa finesse donnent à votre "Tipunch" et à vos cocktails un parfum d'exotisme.

Ti'punch Créole

- 1 filet de sirop de canne
- 2 doigts de rhum
- 1 zeste de citron vert
- 1 glaçon

Remuez,
trinquez,
dégustez !





RHUM AGRICOLE GUADELOUPE
APPELLATION D'ORIGINE



Distillerie Bellevue

97160 Le Moule - Guadeloupe - FWI
Tél. : 0590 23 55 55 - Fax : 0590 23 48 50
E-mail : rhum@damoiseau.com
www.damoiseau.gp

Damoiseau Export

45, Terrasse des Négociants
75609 Paris Cedex 12
Tél. : (33) 01 43 47 37 32 - Fax : (33) 01 43 47 37 61
E-mail : rhum_damoiseau@yahoo.fr