



Bologne VSOP - 70cl

Située au pied du volcan de la Soufrière depuis près de cent quarante ans, Bologne est l'une des distilleries les plus emblématiques de la Guadeloupe. Connue pour la finesse et l'élégance de son rhum agricole, la distillerie incarne parfaitement le terroir sur lequel pousse la canne à sucre. L'histoire de la distillerie remonte au milieu du XVIIe siècle, lorsque la famille Bologne établit une plantation sur les pentes fertiles de la Soufrière. Cependant, ce n'est qu'en 1887 que la sucrerie devient une distillerie. C'est une propriété d'exception qui a été reprise en 1930 par la famille Sargenton-Callard, qui a toujours cherché à l'améliorer.

Bologne est la dernière grande distillerie de Guadeloupe à posséder sa propre plantation de canne à sucre. Chaque parcelle est analysée puis plantée avec la variété de canne à sucre la plus adaptée. Bologne est aussi la seule distillerie de l'île à cultiver la « Canne noire ». Ce cépage oublié (faible rendement) est connu pour son remarquable potentiel aromatique. De plus, la canne à sucre du terroir volcanique de la Soufrière est récoltée à la main lorsqu'elle est parfaitement mûre. La canne à sucre issue des meilleures parcelles est transformée individuellement en "Grands Crus" de la maison. Bologne se distingue également en termes de distillation, notamment en s'intéressant avant tout à l'expression du terroir et à la variété de la canne à sucre. C'est la dernière distillerie de Guadeloupe qui possède encore une distillerie de cuivre Savalle de 1965. Les rhums Bologne sont vieillies en fûts de chêne français, sous l'œil attentif du maître de chais Frédéric David, l'un des plus grands œnologues de la région de Cognac. NEZ : complexe, fin, fruits confits, cannelle. BOUCHE : canne à sucre, fruits confits, pointe d'iode, épices douces, cacao, pain d'épice, cannelle. FINALE : équilibrée, pleine.



67.87 EUR

Artcode: 00020096

[Spiritueux](#), [Rhum](#)

Informations complémentaires	
Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum Agricole
Bouteille	70cl
Alcool	42%
Pays	Guadeloupe