

BRAUD & QUENNESSON – SIGNATURE DU CHAI - RHUM ESB - 47%

Dénomination : Rhum Elevé Sous Bois Agricole

Appellation : Appellation d'Origine Contrôlée (BO AGRI du 19 février 2015) qui présente une période de maturation de 12 mois minimum sous futaille inférieur à 650 litres.

Particularité : un rhum d'assemblage de 2 origines de futailles inférieur à 650 litres **d'essence de chêne américain d'occasion et chêne français neuf avec une chauffe spécifique.**

REF INTERNE : PF_BQESB_GEN_47

PF_BQESB_70C06G47

CODE DOUANIER / NOMENCLATURE DOUANIERE :
2289009010

PROFIL ORGANOLEPTIQUE –

Ce rhum agricole est d'une intensité légère acajou avec des reflets dorés, brillant et lumineux et limpide. Les jeunes larmes de rhum qui se forment sur la paroi de verre laissent induire des saveurs texturantes au palais.

Le montant est franc et souple. On trouve la fraîcheur de la canne à sucre qui s'exprime et se développe dans les essences de bois de chêne. Au premier nez, les saveurs florales évoluent vers des notes gourmandes d'orange amère confites et des subtilités de sucre d'orge équilibré de notes épicées.

Après une légère agitation, une palette de saveurs gourmandes de vanille bourbon, d'épices torrifiées se mêlent à l'approche de la fraîcheur de la canne sucre qui devient miélé. La note de fruits confiturés s'ouvre au deuxième nez.

Au palais, son attaque est moyenne. Les notes florales et épicées de la canne à sucre, tel que le tilleul et poivre blanc sucré au miel ou la note de bergamote ou sucre d'orge (bonbons confits de canne à sucre) s'expriment avec délicatesses et s'équilibrent des notes d'épices blanches toastés vers l'élégance en bouche .

Le rhum devient souple, franc et doux. Les saveurs de fruits mûrés et fraîchement confiturés se fondent dans les essences du « bois ». C'est une explosion de gourmandise au palais.

Au finale, cet élevé sous bois de rhum agricole est un équilibre de douceur juvénile, de saveurs délicates de persistance moyenne.

LISTE D'INGREDIENTS ET ORIGINE

Rhum esb agricole (Martinique), eau déminéralisée

DONNEES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

TAV : 47% +/- 0,3

TAV brut : 47,14%Alc/Vol

APPORT CALORIQUE ET ENERGETIQUE

Energie (Kcal) : 1819,4

Protéine(g) : 0

Fibre (g) : 0

Glucides (g) : 0 dont sucres (g) :0

Matières grasses : 0 dont acide gras saturés : 0

Sel (g) : 0

CONSERVATION - STOCKAGE

Durée de conservation Non applicable

Conditions de stockage Conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

L'entreprise met en œuvre un plan d'autocontrôle et un plan HACCP conformément aux principes contenus dans le Codex Alimentarius et le Règlement (CE) 852/04.

Les bâtiments, infrastructures et équipements sont conformes aux règlements applicables en matière de santé et de sécurité.

Les produits finis sont emballés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur

ALLERGENE (REGLEMENT CE 1169/2011)

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions			NON
Crustacés et produits à base de crustacés			NON
Œufs et produits à base d'œufs			NON
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions			NON
Arachides et produits à base d'arachides			NON
Soja et produits à base de soja			NON
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions			NON
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions			NON
Céleri et produits à base de céleri			NON
Moutarde et produits à base de moutarde			NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre			NON
Lupin et produits à base de lupin			NON
Mollusque et produits à base de mollusque			NON

OGM (REGLEMENT CE N°1829/2003 ET 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif, ou arôme issu de modification génétique. Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.

Ionisation

Les matières premières utilisées n'ont subi aucun traitement ionisant.

REGLEMENTATION APPLICABLE (LISTE NON EXHAUSTIVE)

Décret n°2015-178 du 16 février 2015 modifiant le décret n°2014-1542 du 18 décembre 2014 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rhum agricole Martinique », JORF du 17 février 2015

RÈGLEMENT (CE) No 110/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses en vue du nouveau RÈGLEMENT 2019-/787 du 27 avril 2019.

Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Codex alimentarius du juin 1999

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

DONNEES PALETISATION – FORMAT 70CL

Poids bouteille avec étuis :1,4kg

Poids de caisse de 6 bouteilles avec étuis :8,4kg

Type de palette : Europe

Nombre de caisses par palette :96

Soit nombre de bouteilles par palette :576

Poids palettes (inclue) : 756

EAN13 Bouteille avec étuis : 3760362810248

EAN 13 caisse de regroupement de 6 étuis : 3760362810262

DONNEES – GESTION COMMERCIALE

Référence des articles pour nomenclature :

N° Article	Code Article	Libellé
8	VRBQESB_GEN47	VRAC RHUM ESB AOC G_47
10	BTN_HRB_70	Bouteille Herbalist 70cL
13	BCHBQLQN_70_MAC	TETE BOIS 29 NOIRE LAQUE CORPS SYNTHETIQUE – REPLICIA ORO
289	TBBQESB_70_G47	TIRE BOUCHE ESB AOC 70Cl G47
151	ET_BQESB_70G_47	Etiquette Rhum ESB 70cL G_47%
152	CEBQESB70_G_47	Contre Etiquette Rhum ESB AOC 70cL G_47%
153	BDUBQESB_70G_47	Bande en U - Rhum ESB 70cL 52%
54	CAPBQTHR_70	PREFORME THERMORETRACTABLE 70CL
154	ETUBQESB_70G47	Etuis – ESB 70G47
217	CSBQESB_70	Caisse 6 ETUIS70cL
137	PFBQESB_70_G47	RHUM ESB B&Q GEN 70CL G47%
150	PFBQESB_70_C06G47	RHUM ESB B&Q GEN 6 X 70CL G47%