

## BRAUD &amp; QUENNESSON – SIGNATURE DU CHAI - RHUM ESB - C49%

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.

REF INTERNE : PF\_BQESB\_70cL\_C49  
PF\_BQESB\_70\_C06C49

CODE DOUANIER / NOMENCLATURE DOUANIERE :  
2289009010

Particularité : **un fruit d'assemblage de Rhums vieillis** dans 2 types de futailles inférieur à 650 litres  
**d'essence de chêne américain d'occasion et chêne français neuf avec une chauffe spécifique.**

---

**PROFIL ORGANOLEPTIQUE –**

Ce rhum agricole est d'une intensité moyenne acajou avec des reflets cuivrés brillant et limpide. De belles larmes se forment sur la paroi du verre, cette texture visible laisse présager de douces saveurs au palais.

Le montant est franc et complexe. Les notes florales toastées s'expriment nettement et le deuxième nez offre des saveurs de pâtisserie ( pain toasté, ananas confituré). Ces saveurs gourmandes sont équilibrées avec des notes de fraîcheur de canne à sucre maturée.

Au palais, l'attaque est franche et dynamique de saveurs épicés mêlés de flaveurs d'orange amer confiturés et gourmandes et de vanille de bourbon. Une légère note acidulée de fruits dynamise les notes de rhum canne à sucre qui en fin de bouche rafraichissent les saveurs gourmandes qui tapisse le palais sans excès.

Au finale, cet élevé sous bois de rhum agricole est un équilibre de notes charismatiques de saveurs nettes riches d'essence de bois ( vanille Bourbon, cannelle ou bois d'inde). Les saveurs persistes humblement dans un équilibre des sensations entre le rhum blanc qui évolue et échange avec les essences de bois de chêne.

---

**LISTE D'INGREDIENTS ET ORIGINE**

Rhum esb agricole (Martinique), eau déminéralisée

---

**DONNEES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES**

TAV : 49% +/- 0,3

TAV brut : 49,12%

---

**APPORT CALORIQUE ET ENERGETIQUE**

Energie ( Kcal) : 1869.8

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 bouteilles avec étuis :1,4kg  
Poids de caisse de 6 bouteilles :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 : 3760362810255

EAN 13 caisse de regroupement de 6 bouteilles avec étuis : 3760362810279

---

## DONNEES – GESTION COMMERCIALE

---

Référence des articles pour nomenclature :

N° Article	Code Article	Libellé
138	VRBQESB_C49	VRAC RHUM ESB AOC C49
10	BTN_HRB_70	Bouteille Herbalist 70cL
14	BCHBQLQN_70_MAC	TETE BOIS 29 NOIRE LAQUE CORPS <b>SYNTHETIQUE GOLD</b>
156	ET_BQESB_70G_49	Etiquette Rhum ESB 70cL C_49%
157	CEBQESB70_G_49	Contre Etiquette Rhum ESB AOC 70cL C_49%
158	BDUBQESB_70G_49	Bande en U - Rhum ESB 70cL 49%
54	CAPBQTHR_70	PREFORME THERMORETRACTABLE 70CL
159	ETUBQESB_70C49	Etuis – ESB 70C49
217	CSBQ_70	Caisse 6 ETUIS*70cL ESB AOC
155	PFBQESB_70_C06C49	RHUM ESB B&Q GEN 6 X 70CL C49%
37	PFBQESB_70_C49	RHUM ESB B&Q GEN 70CL C49%