

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Appleton Estate Jamaica Rum lance les nouveaux millésimes 1984 et 2003 de la *Hearts Collection* limitée



Appleton Estate lance la deuxième édition limitée de la *Hearts Collection* exclusive. Après la première sortie en 2020, le maître assembleur Joy Spence s'est de nouveau associée au grand connaisseur de rhum, l'Italien Luca Gargano, pour lancer deux rhums délicieusement affinés des millésimes 1984 et 2003.

Appleton Estate est la plus ancienne distillerie de rhum en activité de la Jamaïque, qui fonctionne en continu et possède l'une des collections de fûts de rhum à maturation les plus grandes et les plus luxueuses au monde. L'an dernier, Appleton Estate a lancé la *Hearts Collection*, avec trois éditions spéciales exclusives des millésimes 1994, 1995 et 1999. Avec le 1984 et le 2003, deux autres millésimes suivront, qui seront disponibles à partir de mi-novembre. Pour la collection de cette année, seulement neuf et/ou 21 fûts sélectionnés ont été utilisés par millésime. Ce qui a donné 1800 bouteilles de 1984 et 5000 bouteilles de 2003. Ces mises en bouteilles extrêmement limitées sont des objets de collection uniques et ont été vendus l'année dernière en très peu de temps.

Les millésimes 1984 et 2003

Le rhum distillé en 1984 a vieilli 37 ans sous le climat de la Jamaïque et il impressionne par ses notes intenses de cannelle et de muscade, suivies de miel et de vanille, de la richesse du chêne et de fleur d'oranger. Le 1984 est doté d'une finale longue et complexe de vieux chêne.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

La saveur initiale de mélasse et de zestes d'orange adoucit les notes délicates de vanille au goût de noix, de caramel et de chêne, et finit en bouche par la douceur du miel.



Un goût unique grâce à la distillation dans des *alambics*

Les rhums de la Hearts Collection se distinguent par le fait qu'ils sont exclusivement distillés dans des alambics, c'est à dire dans des chaudières. Cela les rend plus riches et plus forts que les rhums fabriqués dans des alambics à colonne, et qui sont privés de leurs ingrédients caractéristiques sur le long chemin à travers les colonnes de combustion. Développer au fil du temps ces rhums exquis distillés en alambics nécessite une grande expertise et les plus grandes compétences sensorielles. «Les rhums *Pot Still* sont si variés, si audacieux et d'une saveur extrême, que vous pouvez les travailler merveilleusement – ils sont le cœur et l'âme de tous nos rhums», déclare le maître assembleur Joy Spence. Un an de maturation sous les tropiques correspond presque à trois années de maturation sous un climat tempéré – par conséquent, le goût des différents rhums se développe plus rapidement.

Les millésimes 1984 et 2003 de la *Hearts Collection* d'Appleton Estate seront disponibles en Suisse dès mi-décembre dans les magasins spécialisés sélectionnés.

De plus amples informations sur le site : www.appletonestate.com



À propos d'Appleton Estate

Niché au cœur de la Jamaïque, dans la luxuriante vallée de Nassau, se trouve l'Appleton Estate. Depuis plus de 265 ans, nous fabriquons du rhum premium authentique selon les traditions qui se sont transmises de génération en génération. C'est selon la devise «De la canne au cocktail» que sont créées nos variétés de rhum portées au nues par la critique, en tenant compte de l'environnement, des ingrédients et des processus uniques sur notre domaine. Notre terroir, avec son climat idéal, ses sols fertiles et sa topographie, la source naturelle qui nous apporte l'eau pour la fermentation, jusqu'à la distillation, la maturation et le mélange – tout cela contribue au caractère intense et exquis de toutes nos variétés de rhums, ainsi qu'à la complexité de leurs arômes et de leurs saveurs.

La gamme des rhums d'Appleton Estate comprend le Signature Rhum, le Old Reserve Rum de 8 ans d'âge, le Old Rare Casks Rum de 12 ans d'âge, le Old Black River Casks Rum de 15 ans d'âge et le Old Nassau Valley Casks Rum de 21 ans d'âge. Le célèbre stock de rhums vieillis de la cave est proposé en édition limitée, comme par ex : le Jamaika-Rum de 30 ans d'âge et la Jamaican Independence Reserve de 50 ans d'âge. De plus, Appleton Estate a lancé en 2017 le Joy Anniversary Blend, un rhum de 25 ans d'âge en édition limitée, pour célébrer le 20e anniversaire de Joy Spence en tant que première femme Maître assembleur dans l'industrie des spiritueux.

À propos du Groupe Campari

Le Groupe Campari est l'un des plus grands acteurs internationaux de l'industrie des spiritueux. Le portfolio du groupe se compose de plus de 50 marques premium et super premium. Parmi elles des marques mondiales bien connues, comme Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey et Grand Marnier. Le Groupe Campari a été créé en 1860 et il est à ce jour le sixième fournisseur mondial dans l'industrie des spiritueux haut de gamme. Le Groupe a une portée commerciale mondiale et opère sur plus de 190 marchés, avec des positions de leader en Europe et en Amérique. La stratégie de croissance du Groupe Campari vise à combiner la croissance organique grâce à une forte création de marques et la croissance externe par le biais d'acquisitions ciblées de marques et d'entreprises.

Le Groupe Campari, basé à Milan, en Italie, possède 18 sites de production et dispose de son propre réseau de distribution dans 20 pays. Le Groupe Campari emploie environ 4 000 personnes. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters [CPRI.MI](#) - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001.

Pour de plus amples informations : www.camparigroup.com

À propos de Campari Suisse

Gruppo Campari a été créé en 1860 et est représenté à ce jour sur plus de 190 marchés. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters [CPRI.MI](#) - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001. Campari fut toutefois le tout premier à exporter en Suisse en 1897. Deux ans plus tard, en 1899, a été fondée la filiale de Lugano. Le vrai succès en Suisse date de 1921, lorsque la première usine Campari a été ouverte en dehors de l'Italie, à Lugano Viganello. À ce jour, la production est restée fidèle à la recette originale, avec 86 herbes différentes, épices et fruits de quatre continents. La recette est toujours restée top secrète et n'est connue que de très peu de gens. Les employés de la société Campari Schweiz AG se distinguent par un engagement enthousiaste et beaucoup de passion pour les marques. En même temps, les gens sont conscients de la responsabilité que génère la commercialisation de boissons alcoolisées. C'est pourquoi Campari lutte avec conviction pour une consommation avec modération à partir de 18 ans.

Service de presse Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Contact : Lukas Keller | Tél : +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Merci de consommer nos marques avec modération.