



Société Agricole Bologne

Distillerie de rhums

Rendez-nous visite

Visite Guidées, Groupes

Rivière des Pères

97100 Basse-Terre

GUADELOUPE

Tel : +33 (0)5 90 81 12 07

E-mail : secretariat@rhumbologne.fr

<http://www.rhumbologne.fr>

Nos horaires d'ouverture

Lu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ma	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Me	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ve	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Depuis 1887, la distillerie Bologne est installée sur une plantation de cannes vieille de trois siècles qui s'étend des pentes du volcan de la Soufrière jusqu'à la mer des Caraïbes. Héritière de cette longue tradition, la famille

Sargenton-Callard est restée fidèle au savoir-faire artisanal de Bologne et a toujours cherché à sublimer l'expression du terroir et de la canne, seuls gages de très grande qualité.

L'entreprise applique un style de distillation très précis qui vise à concentrer les arômes : Bologne est une des dernières distilleries à utiliser une colonne en cuivre, qui restitue avec la plus grande fidélité toute la palette aromatique de la canne.

L'une des caractéristiques fondamentales du rhum Bologne est son aptitude remarquable au vieillissement. Perpétuel défi au temps, il vieillit en exprimant cet effet de terroir qui le rend de plus en plus complexe et subtil.

Leurs rhums vieux sont élevés en fûts de chêne principalement. La proportion de chêne neuf est volontairement limitée afin que le bois ne masque pas la richesse aromatique de nos rhums. L'élevage en fûts à lieu dans les murs de leurs chais de vieillissement, au pied du volcan de la Soufrière. Ils sont maintenus à une humidité et à

une température constantes idéales pour le rhum qui révèle ses lettres de noblesse et affirme son identité si particulière au fil des ans.