

ICI, TOUT EST RÉUNI :
plaisir, valeurs et passion

Un délice inouï beyond barrel

Don Pancho
DON PANCHO
Francisco José Fernández Pérez





Objectif **bonheur**

Attendu avec impatience et concocté avec passion, c'est une révolution dans l'univers du rhum. Nos créations uniques impressionnent par leur complexité raffinée et leur caractère équilibré. Elles vieillissent pendant plusieurs années pour déployer tous leurs arômes et gagner en valeur. Grâce à leur savoir-faire, nos maîtres assembleurs parviennent à souligner le caractère original de l'Amérique centrale.

Un rhum d'une exquise rareté

Que cache notre rhum ? Un goût mystique, mais surtout une histoire pleine de courage et de contrastes. Le rhum lui-même joue ici le rôle principal. Cet or liquide nous vient des pays d'Amérique centrale. Notre rhum cherche un havre de paix dans l'un des lieux les plus vivants du monde.



AMÉRIQUE
CENTRALE

PANAMA

Distillerie Las Cabras
Distillé au Panama

LA BARBADE

Distillerie Foursquare Rum
Distillé à La Barbade

BELIZE

Travellers Liquors
Distillé au Belize

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Alcoholes Finos Domin.
Distillé en République
dominicaine

JAMAÏQUE

Clarendon House Estate
Distillé en Jamaïque

Loin du tumulte, il révèle toute son essence et sa rareté dans des entrepôts bien contrôlés, sous haute surveillance et seulement après avoir bénéficié d'un long vieillissement. Dans un monde qui va toujours plus vite, cette création est une rareté qui n'a pas sa pareille.



LE PLAISIR COMME PRIORITÉ SUPRÊME
l'alliance du temps et de la tradition



DE L'OR EN FÛT
qui n'a pas son égal

Notre engagement

Le rhum renferme tout le goût et la grâce d'un artisanat.
Chacun de nos fûts arbore l'inimitable écriture de Don Pancho,
maître des arômes.



SÉCURITÉ :

Tous les fûts dans lesquels le rhum développe toute sa valeur sont assurés. Le montant de l'assurance est adapté chaque année au fur et à mesure que la valeur augmente.

UN FÛT DE RHUM NOBLE

de valeur inégalable.

QUALITÉ :

Vous pourrez vous fier à tous les stades à une qualité contrôlée reposant sur le savoir-faire et l'expérience d'experts reconnus.

CONTRÔLE :

Nous ne laissons rien au hasard, nous ne nous fions qu'à des experts et faisons appel à leurs contrôles stricts.

BEYOND BARREL allie plaisir, valeurs et passion. Que vous achetiez un ou plusieurs fûts Don Pancho, vous pourrez opter pour différents millésimes au vieillissement spécifique. Indépendamment du temps de vieillissement recommandé.

BEYOND BARREL

Toutes les valeurs ne se valent pas.
Faites confiance à l'expérience.



Chaque fût est une promesse. Une promesse de qualité, d'exclusivité et du privilège de posséder une édition originale Don Pancho. Trois éléments dont la valeur augmente d'année en année. En effet, la plus petite variation a un effet majeur sur le vieillissement de nos éditions très limitées. Fiez-vous à la parole et à l'expertise de nos spécialistes.



OLD BARREL



UNLEASH YOUR SENSUALITY



Don Pancho, gardien de secrets

Francisco José Fernández Pérez, dit Don Pancho, est une légende vivante. Il a écrit l'histoire du rhum cubain en créant une gamme de luxe inédite.

Don Pancho a appris très tôt de son mentor Ramón Fernández Corrales que le rhum n'est pas juste du rhum et tout l'art que nécessite sa fabrication. Il a obtenu un diplôme en biochimie et en microbiologie à une époque où le monde ne connaissait même pas le titre de « maître assembleur ». Don Pancho a fait de longues recherches sur le caractère, la maturité et la complexité du rhum, modernisant et améliorant la recherche et le développement de célèbres producteurs de rhum cubains. Son travail, sa motivation et son esprit d'innovation ont marqué le secteur jusqu'aux années 70.

Après cinq décennies de travail pour l'industrie, Don Pancho est revenu à ses racines et s'est trouvé une vocation en tant que gardien des secrets de fabrication du rhum cubain. Dans le respect des

ressources, des traditions et du temps. Il s'est donc associé avec son ami et partenaire de longue date Carlos E. Esquivel. Dans sa distillerie Las Cabras de Pesé, Don Pancho se consacre corps et âme au rhum.

C'est là que naît aujourd'hui le rhum 100 % cubain, traditionnel et authentique que Don Pancho a découvert dans sa jeunesse.

Don Pancho

DON PANCHO

Francisco José Fernández Pérez



Ron *Volcán*



Éruption des Caraïbes

Le jeu avec le feu nous envoûte,
le volcan bouillonne et fascine.

Le Ron Volcán s'inspire du volcan culminant à 3500 mètres d'altitude au sommet duquel le maître assembleur Don Pancho peut apercevoir la mer des Caraïbes et l'océan Pacifique. Un panorama aussi rare et exquis que le Ron Volcán lui-même.

Panama. Le principal ingrédient du Ron Volcán provient des champs de canne à sucre dans l'arrière-pays. Riche en minéraux, il s'imprègne des arômes du Panama pour les transformer plus tard en une finesse inégalée. Le champ se situe non loin du volcan Barú. Ce point culminant du Panama est un volcan endormi au sud de la ligne de partage des eaux continentales, entouré de terres hautes extrêmement fertiles.

Cette authenticité devenue si rare est mise en bouteille avec le Ron Volcán : le feu, la terre et l'eau dansent dans chaque verre. Le Ron Volcán vieillit 38 ans durant de



sorte que son feu s'impose sans jamais prendre le dessus. Chaque étape est élaborée afin d'unir harmonieusement le terroir du Panama et la puissance du volcan Barú. Sa texture dévoile la douceur du raisin sec, de la prune et de la noix. Vous décèlerez des pointes de caramel, de vanille et de noix de coco, dans un contraste parfait avec des notes de feu, de tabac et de cuir. Mûr, élégant, profond.



DISPONIBLE EN LIGNE
beyond-barrel.com

ENVELOPPE MYSTIQUE, COEUR ENFLAMMÉ

Le Ron Volcán regorge de la même puissance que le volcan dont il tire son nom. Une saveur éruptive, une maturation patiente et un plaisir intense. Rien que sa présentation suggère déjà la roche solide et forte dans laquelle la lave incandescente palpite autour d'un coeur ardent.

LE MONDE DES TRÉSORS ENFOUIS

L'Amérique centrale détient toutes les richesses : nature, promesses et diversité. Un lieu au charme irrésistible qui se reflète dans notre rhum.

ÉDITION LIMITÉE UN ORIGINAL SIGNÉ « DON PANCHO »

VOLCAN BARU

Le Barú est un imposant volcan de plus de 3000 mètres dans le parc national Volcán Barú. Son sommet ne s'atteint qu'en compagnie d'un guide de montagne.



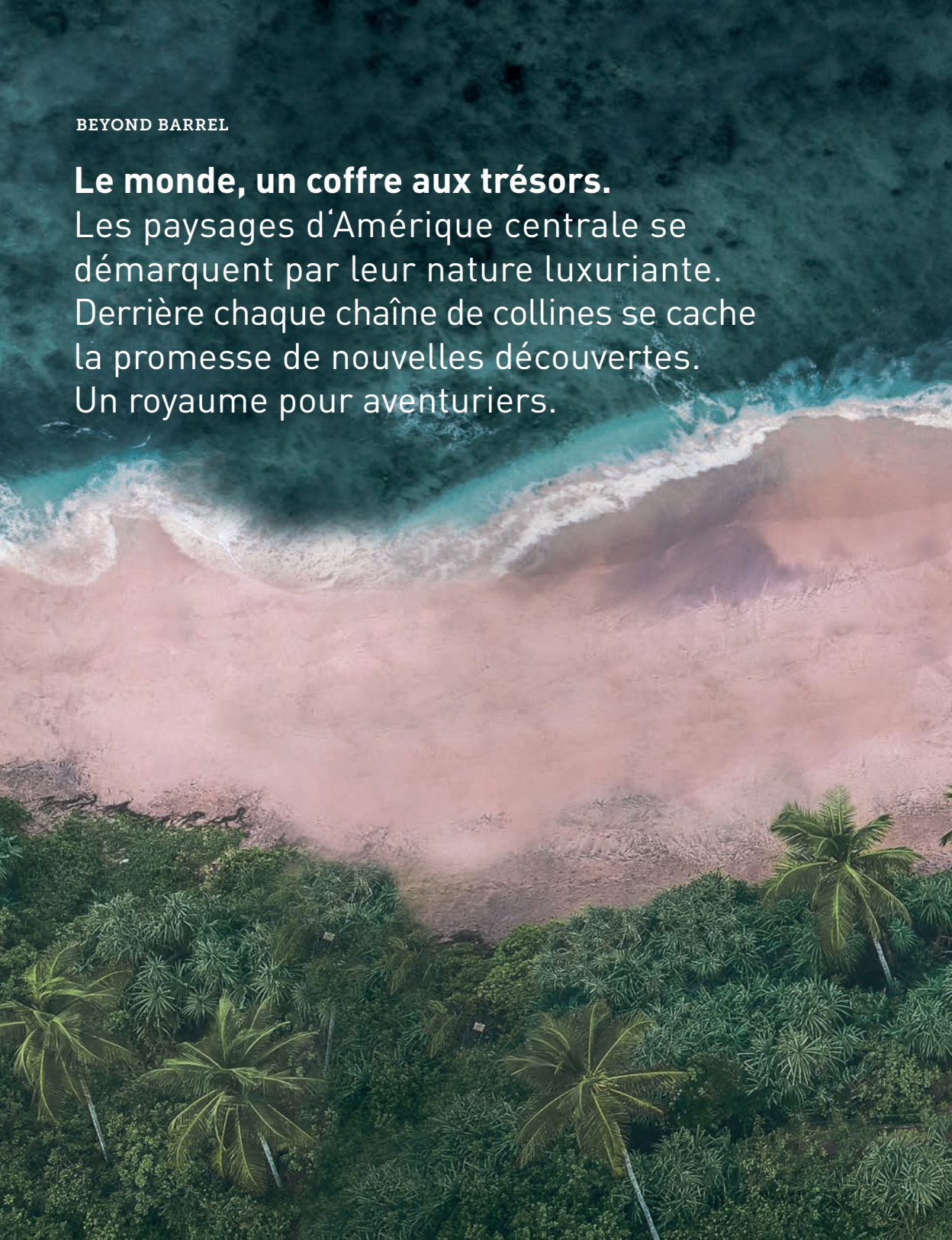


DISPONIBLE EN LIGNE
beyond-barrel.com

BEYOND BARREL

Le monde, un coffre aux trésors.

Les paysages d'Amérique centrale se démarquent par leur nature luxuriante. Derrière chaque chaîne de collines se cache la promesse de nouvelles découvertes. Un royaume pour aventuriers.





DISPONIBLE EN LIGNE
beyond-barrel.com



BARBADOS RUM / 12 Y.
LIMITED COUNTRY EDITION
Foursquare Rum Distillery



BELIZE RUM / 15 Y.
LIMITED COUNTRY EDITION
Travellers Liquors



JAMAICA RUM / 12 Y.
LIMITED COUNTRY EDITION
Clarendon House Estate



DOM REP RUM / 12 Y.
LIMITED COUNTRY EDITION
Alcoholes Finos Dominicanos



PANAMA RUM / 15 Y.
DON PANCHO EDITION
Las Cabras Distillery



PANAMA RUM / 21 Y.
DON PANCHO EDITION
Las Cabras Distillery



PANAMA RUM / 30 Y.
DON PANCHO EDITION
Las Cabras Distillery

Éditions limitées. La pureté sans additifs

Un goût inégalé, sans additifs comme du sucre, du caramel, du colorant caramel ou filtration à froid. Un purisme rendu possible par le processus de vieillissement patient et l'expertise de véritables spécialistes. Aspirant à l'authenticité, nous faisons vieillir le rhum dans sa forme la plus pure. Ne soyez donc pas surpris si son goût est différent de tout ce que vous connaissez.



DISPONIBLE EN LIGNE
beyond-barrel.com





LIMITED COUNTRY EDITION
FOUR SQUARE RUM DISTILLERY

La Barbade 12Y

Robe jaune dorée, délicat et léger dans le verre. Une panière de fruits exotiques se dévoile au nez, avec des épices boisées marquées et un soupçon de noix.

Vous détecterez des traces de fruits exotiques et de fruits secs au nez. Le vieillissement lui confère un goût boisé et très fruité au palais : rhum-raisin, Rumtopf à l'ananas et une pincée de noix de coco. La finale se montre douce et s'achève avec une humidité dominante.

LA BARBADE



Loin de l'agitation citadine, la Foursquare Distillery, datant du XVIII^e siècle, se trouve sur une ancienne plantation de sucre de 8 hectares dans le sud de la Barbade. Elle a remporté le titre de distillerie de l'année 2016 et met au point une large gamme de rhums, dont les très appréciés Doorly's, Old Brigand et E.S.A. Feld.

46% VOL | 70CL





LIMITED COUNTRY EDITION
TRAVELLERS LIQUORS

Belize 15Y

Un éclat doré aux accents rougeoyants.
Légèrement fruité au nez avec un
souçon de cèdre. Puissant au palais,
finale sucrée et épicée.

Le rhum Belize affiche un bouquet fruité, légèrement fleuri, aux notes de cèdre et aux arômes puissants de noix, de nougat et de caramel au beurre. Au palais, ce sont les arômes boisés dus au vieillissement et les accords de banane fruitée qui dominent. La finale est ronde avec des nuances épicées et sucrées.

BELIZE



Travellers Liquors a été fondée en 1953 par Jaime Omario Perdomo Sr. qui tenait un bar pour ses clients arrivant ou quittant le pays. Don Omario créait ses propres mélanges et cherchait constamment à leur donner plus de corps. Il s'est lancé dans la fabrication de rhum haut de gamme en 1992. Depuis, la distillerie est réputée pour son rhum à double distillation à base de mélasse à fermentation naturelle.

46% VOL | 70CL





LIMITED COUNTRY EDITION
ALCOHOLES FINOS DOMINICANOS

République dominicaine 12Y

Notre Dominicain présente une robe
acajou clair et dévoile des arômes
espagnols classiques avec de fortes
notes boisées et une larme de douceur
vanillée.

De discrets arômes de mélasse se mêlent à de puissantes notes boisées et à la douceur du pruneau, du raisin sec et du chocolat noir. Le rhum dominicain a le goût de vanille, de caramel, d'épices douces et de cacao. Il est crémeux au palais, rond et long en fin de bouche.

DOM REP



Fondée en 2010 sous influence espagnole, Alcoholes Finos Dominicanos (AFD) compte parmi les distilleries les plus modernes d'Amérique latine. AFD produit toute l'énergie dont elle a besoin grâce au biocarburant issu de la bagasse. Les cannes à sucre proviennent des propriétés de la distillerie et de champs de partenaires, totalisant 80 000 hectares de terres.

46% VOL | 70CL





LIMITED COUNTRY EDITION
CLARENDON HOUSE ESTATE

Jamaïque 12Y

Véritable coucher de soleil doré dans
votre verre, les fruits mûrs emplissent
les narines et s'accompagnent d'un soupçon
de miel de forêt. Épices délicates mais
entêtantes.

Ce rhum possède une douceur fruitée et des notes de banane intense. Hormis la vanille, vous y décèlerez des épices sucrées, un peu de réglisse et du cuir. Au palais, c'est un rhum caractéristique de la Jamaïque avec des notes d'ester qui rappellent le rhum-raisin et la banane au chocolat. Agréablement chaud en fin de bouche.

JAMAÏQUE



La Clarendon House Estate Distillery s'étend sur le domaine Monymusk sur l'une des plus anciennes plantations de canne à sucre de Jamaïque. La distillerie fondée en 1949 est un joyau caché et figure parmi les meilleures distilleries de rhum au monde. Chaque année, elle produit environ 12 millions de litres d'alcool et est aujourd'hui réputée pour sa polyvalence.

46% VOL | 70CL





DON PANCHO EDITION
LAS CABRAS DISTILLERY

Panama 15Y

Ce rhum ambré est épicé au nez, extrêmement rond et doux au palais. Des notes boisées et épicées s'entrelacent avec des fruits secs sucrés et la vanille.

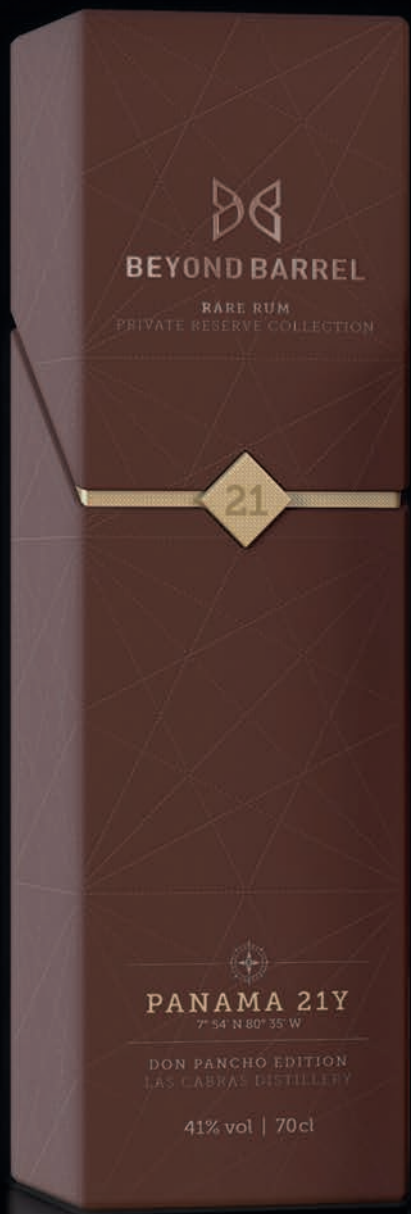
Le Panama 15 ans présente des arômes mûrs de rhum et de mélasse, enveloppés de puissantes épices boisées, de noix du Brésil et d'amandes. Douceur raffinée de l'abricot sec, de la mangue et du pruneau. Viennent s'y ajouter du caramel au beurre, de la pâte brisée et des sablés à la vanille, une pincée de barbe à papa et un peu de coco.

PANAMA



Don Pancho Fernández est une légende vivante dans le monde du rhum. Depuis plus de 30 ans, il officie comme maître assembleur à la distillerie Las Cabras, qu'il a rajeunie dans les années 90 avec son ami et partenaire de longue date Carlos Esquivel. Ce rhum de 15 ans d'âge aux arômes parfumés est un hommage au Panama tropical qui a inspiré Don Pancho.

41% VOL | 70CL





DON PANCHO EDITION
LAS CABRAS DISTILLERY

Panama 21Y

Un scintillement ambré typique et une saveur intense. Des arômes sombres, un goût légèrement fumé et des notes fruitées pour la complexité.

Après 21 ans de vieillissement en fût se développent des arômes intenses de bois, de noix et de tabac. En arrière-plan, une discrète touche de viande sèche fumée. Au nez, sucre brûlé, mélasse noire et chocolat noir. Au palais, vanille, banane et cacao, puis ananas. Puissant et vigoureux en fin de bouche.

PANAMA



Don Pancho Fernández est une légende vivante dans le monde du rhum. Depuis plus de 30 ans, il officie comme maître assembleur à la distillerie Las Cabras, qu'il a rajeunie dans les années 90 avec son ami et partenaire de longue date Carlos Esquivel. Ce rhum de 21 ans est fait pour les connaisseurs : des arômes différents se dissimulent dans chaque gorgée.

41% VOL | 70CL





DON PANCHO EDITION
LAS CABRAS DISTILLERY

Panama 30Y

Après 30 ans de vieillissement au Panama,
le rhum développe un coloris acajou soutenu
et un nez complexe. Son goût allie la pesanteur
du bois et la légèreté des fruits sucrés.

La mélasse timide et les notes de caramel se dégagent en premier. C'est ensuite au tour de la noix de pécan et de la noix, du chocolat chaud, du pruneau, des dattes et des bananes séchées. Un brin de tabac, puis des marrons et des amandes grillées s'en mêlent.

Chaque gorgée s'ennoblit d'une finale longue et chaleureuse.

PANAMA



Don Pancho Fernández est une légende vivante dans le monde du rhum. Depuis plus de 30 ans, il officie comme maître assembleur à la distillerie Las Cabras, qu'il a rajeunie dans les années 90 avec son ami et partenaire de longue date Carlos Esquivel. Ce rhum de 30 ans affiche la complexité typique et la maturation de l'esprit caribéen.

41% VOL | 70CL



RETROUVEZ-NOUS EN LIGNE

beyond-barrel.com