

Newsletter #2 - Juillet 2019

## LE PROJET ZEEHAEN

Bonjour à tous! Tout d'abord un grand merci à tous les 1er investisseurs de la SAS LA COMPAGNIE DES FRERES DE LA COTE. Nous avons en 1 mois levé 15% du projet de reconstruction du voilier ZEEHAEN pour le commerce transatlantique. Ceci nous permet de louer les locaux pour la construction des mâts ainsi que de commencer les travaux sur la coque. Les 15% du projet nous donne également la crédibilité pour faire organiser une levée de fond par un organisme de financement participatif national. L'augmentation de capital de la société avec les 1er investisseurs est repoussée à la date symbolique du 14 juillet. Nous recueillons toujours vos promesses d'investissement pour intégrer la SAS LA COMPAGNIE DES FRERES DE LA COTE jusqu'à cette date (Informations et bulletin de souscription sur [www.lesfreresdelacote.eu](http://www.lesfreresdelacote.eu) rubrique Investissement) Bravo à tous!



## RETOUR DU TRES HOMBRES A AMSTERDAM

Un événement annuel depuis maintenant 10 ans, Samedi 20 juillet aura lieu le déchargement du TRES HOMBRES en Hollande après 9 mois autour de l'Atlantique les cales chargées de RHUM, CHOCOLAT, CAFE... Si vous avez une occasion de passer n'hésitez c'est une journée mémorable pleine d'émotion, François sera sur place. Des RHUMS d'exception de la BARBADE ( Foursquare Distillery), La PALMA aux Canaries ( Aldea), la REP DOM (Oliver y Oliver) et bien sur la MARTINIQUE avec la distillerie La Favorite. Embouteillage de ce dernier prévu fin septembre à Saint Etienne. Avis aux amateurs vous êtes les bienvenus!



## NOUVEL EMBOUTEILLAGE D'UN RHUM D'EXCEPTION

Les Vieux Rhums des Frères de la côte sont soigneusement sélectionnés par le capitaine de la goelette Tres Hombres pendant son périple autour de l'Atlantique. Distillé par Richard Seale à Foursquare sur l'île de la Barbade. Ce Rhum est vieilli 11 ans dans des fûts de chêne blanc Américain ayant contenu du Bourbon avant d'être dynamisé 4 mois à bord du dernier cargo à voile sans moteur autour de l'Atlantique. Le double affinage en fût de Porto puis Rep Dom en font un Rhum complexe et droit, simplement différent.

290 bouteilles - 70 cl - 62.4% Brut de fût

Disponible chez nos cavistes partenaires ou sur <https://www.lesfreresdelacote.eu/.../vieux-rhum-barbade.html>



Merci à tous pour votre engagement et n'oubliez pas que :

« La difficulté de réussir ne fait qu'ajouter à la nécessité d'entreprendre. » Beaumarchais

Pour toute demande de renseignement, contacter :

Sylvie 06 10 61 50 41 ou [contact@lesfreresdelacote.eu](mailto:contact@lesfreresdelacote.eu)  
Raphael 06 96 19 04 85 ou [raphaelmangindeville@yahoo.fr](mailto:raphaelmangindeville@yahoo.fr)  
François 06 79 66 74 27 ou [francoismangindeville@yahoo.fr](mailto:francoismangindeville@yahoo.fr)  
[www.lesfreresdelacote.eu](http://www.lesfreresdelacote.eu)