

# Habanos révèle les principaux critères de choix d'un havane

LA HAVANE, le 11 mars 2019/PRNewswire/ --

[La 21e édition du festival Habanos](#) a eu lieu du 18 au 22 février à La Havane, à Cuba. C'est dans ce contexte que la société Habanos souhaite maintenant révéler les principaux critères de choix d'un cigare havane. Les coprésidents de Habanos, S.A., le leader mondial de la commercialisation de ces cigares haut de gamme au travers de ses 27 marques, estiment que le temps disponible est sans aucun doute le critère le plus pertinent pour choisir un havane, l'un des cigares les plus haut de gamme au monde.

Pour consulter le communiqué de presse multimédia, veuillez cliquer sur :

<https://www.multivu.com/players/uk/8509551-habanos-reveal-criteria-choosing-habano/>

Selon Inocente Núñez, co-président de Habanos S.A, le choix d'un havane comporte « deux aspects importants » : « Le temps dont nous disposons et le moment de la journée où nous allons le savourer ». Ce laps de temps peut varier de vingt minutes à une heure et vingt minutes.

## **La saveur d'un havane et de la vitole**

Une fois que la durée a été déterminée, un aspect très personnel entre en jeu, le choix de la saveur. Il existe cinq sortes de saveur : doux, doux-moyen, moyen, moyen-fort et fort.

Lors de la sélection d'un havane, les consommateurs peuvent également garder à l'esprit d'autres caractéristiques, telles que ses dimensions, incluses dans la vitole : « C'est la forme du havane, sa longueur et ce que nous appelons le calibre de la bague, c'est-à-dire le diamètre du cigare », ajoute Núñez.

## **L'importance du rituel de l'allumage**

Le rituel de l'allumage est très important pour savourer ensuite le havane. Les coprésidents d'Habanos, S.A. Inocente Núñez et Luis Sánchez-Harguindey recommandent d'allumer le havane à l'aide d'un bâton de cèdre, « car celui-ci procure un arôme et une odeur exceptionnels ». En outre, « vous devez toujours l'allumer de l'extérieur, en prenant bien soin de ne pas enfumer le havane », souligne Alexis Menéndez, sommelier du cigare havane de Cohiba à La Havane.

Une fois allumé, le havane est très polyvalent et peut être associé à des spiritueux, tels que du rhum, de la bière ou un bon vin, du thé, du café ou encore du chocolat chaud.

Pour de plus amples informations : <http://www.habanos.com>

Young & Rubicam :

Carla Lladó

Tél : +34-669-54-69-09

[press.habanos@yr.com](mailto:press.habanos@yr.com)

(Photo : [https://mma.prnewswire.com/media/832870/HABANOS\\_SA.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/832870/HABANOS_SA.jpg) )

Source : HABANOS SA