

LES ARRANGÉS CUISINÉS

MALORHUM

BIER 35%



Malorhum sont des rhums arrangés et cuisinés à Saint-Malo. Les 2 fondateurs Olivier Cruz et Lucas Fisk, tous les 2 passionnés de cuisine ont lancé leur projet en

2016.

Ils sont élaborés sur une base de rhum agricole haut de gamme provenant de la plus ancienne distillerie de Guadeloupe, la distillerie Longueteau. Les ingrédients sont sélectionnés et cuisinés avec savoir dans l'unique objectif d'obtenir un complexe aromatique le plus riche possible.

L'ensemble des opérations de cuisine mais aussi de manipulation liée au remplissage se fait à la main pour un respect optimal des produits, conférant ainsi un caractère 100% artisanal à l'ensemble de la gamme.

Malorhum a fait le choix de ne pas recourir à un système de cuvage à partir duquel aurait lieu la mise en bouteille, le but étant de donner un cachet « unique » à chacune des bouteilles qui renferme donc sa propre macération.

Bier est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, houblon, malt fumé, épi de blé, sirop de sucre de canne, miel

Couleur : Robe or clair

Nez : Audacieux et surprenant, le nez révèle les registres du malt, le miel, la céréale et le biscuit.

Bouche : Onctueuse et réconfortante, la bouche nous transporte dans un univers à la fois robuste et raffiné où chaque élément a sa place. Encore une grande justesse dans ces équilibres.

Finale : Florale, et houblonnée, la finale n'oublie pas la douceur de la canne.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com