

LES ARRANGÉS CUISINÉS

MALORHUM

KAKTUS 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 Longueveau. 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.

Kaktus est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, avec cactus, figue de Barbarie, citron, piment d'Espelette, feuilles de Combawa, épices, sirop de sucre de canne, miel.

Couleur : Robe or clair

Nez : Frais et tonique, le nez évoque des notes végétales pleines de fraîcheur.

Bouche : Rafraichissante, la bouche dévoile des saveurs plus piquantes, épicées, suivies par des notes d'agrumes.

Finale : Désaltérante et gourmande, la finale conserve une belle expression d'agrumes, et d'épices.



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