

# LES ARRANGÉS CUISINÉS

## MALORHUM

### TY MALO 46%



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.

**Ty'Malo** est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, yuzu, gingembre, baie de Timut, sucre de canne

**Couleur** : Robe or clair

**Nez** : Vif et intense, le nez est une expression d'agrumes incroyable et ça c'est un euphémisme !

**Bouche** : Electrisante et acidulée, la bouche est remplie de saveurs douces et généreuse. Le volume et la fraîcheur sont saisissants, la gourmandise aussi !

**Finale** : Longue et équilibrée, ce Ty Malo fait montre d'une énergie et d'une persistance incroyable.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)