



RHUM ARRANGE ARTISANAL

MALORHUM

CITRUS 35%



Malorhum sont des rhums arrangés et cuisinés à Saint-Malo.

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 liées 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.

Citrus est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, avec de la main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices, sirop de sucre de canne et miel.

Couleur : Robe or clair

Nez : Aromatique et exaltant, le nez réveille les sens. L'agrumes s'exprime dans toute sa splendeur !

Bouche : Très expressive, les saveurs de citron, d'écorce d'orange, de Yuzu, rendent cet ensemble à la fois exotique et électrisant.

Finale : Riche et envoutante, la finale conserve une belle expression citronnée, pleine de gourmandise et rafraichissante.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

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