



RHUM ARRANGE ARTISANAL

MALORHUM

MIRTY 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 manipulations 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.

Mirty est une macération (et cuisine) de myrtilles, de framboises, gingembre, épices, sirop de sucre de canne, et miel.

Couleur : Robe framboise profond

Nez : Le fruit est expressif, intense, aguicheur et les notes de gingembre révèlent déjà le caractère vigoureux de ce nectar.

Bouche : La bouche est généreuse, riche, gourmande et croquante à souhait. C'est une cascade de petits fruits rouges, de fruits des bois sur fond de poivre et de jus de canne.

Finale : Ample et généreuse, la finale est toute en équilibre sur le fruit et la douceur.

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