

LES ARRANGÉS CUISINÉS MALORHUM

CURE 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 Longuetau. 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.

Cure est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, une vingtaine de plantes & épices, sirop de sucre de canne, miel

Couleur : Robe or clair

Nez : Complexe et épicée, le nez évoque assez rapidement les notes de graines de cumin et le poivre !

Bouche : Moelleuse et envoutante, la bouche nous fait voyager par ses registres épicés et équilibrés avec la douceur herbacée de la canne !

Finale : Douce et persistante, la finale est fine, végétale et épicée



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