

# LES ARRANGÉS CUISINÉS

## MALORHUM

### GWADA 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 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.

**Gwada** est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, avec de l'ananas, de la banane, de l'avocat, de la vanille, des zestes de citron, des épices, du sirop de sucre de canne.

**Couleur** : Robe or clair

**Nez** : Doux et expressif, le nez est très engageant sur des saveurs gourmandes, riches en fruits exotique avec une touche de vanille bourbon.

**Bouche** : Généreuse et suave, la bouche est une ode au voyage, une cascade de saveurs des îles qui nous enveloppe les papilles de douceur acidulée et de fruits fraîchement cueillis.

**Finale** : Riche et gourmande, la finale est feutrée, d'une gourmandise infinie.



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)