

LES ARRANGÉS CUISINÉS

MALORHUM FLAMB 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.

Flamb est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, sirop de sucre de canne, sirop de batterie, cassonade, banane, citron, vanille, cannelle

Couleur : Robe acajou

Nez : Régressif et gourmand, le nez s'ouvre sur le caramel et les épices. A l'ouverture, la banane caramélisée s'invite.

Bouche : Onctueuse et généreuse, la bouche confirme la gourmandise du nez avec de jolies notes pâtisseries, de caramel, la vanille, de fruit mûre et d'épices.

Finale : Longue et douce, Flamb poursuit sur ces notes de vanille et de cannelle. Difficile de résister.



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