

# LES ARRANGÉS CUISINÉS

## MALORHUM

### NASTI 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.

**Nasti** est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, sirop de sucre de canne, cassonade, ananas, citron, vanille, épices.

**Couleur** : Robe cuivrée

**Nez** : Fruité et pâtissier, le nez s'ouvre sur des notes de vanille, de gâteau sorti du four et d'ananas rôti.

**Bouche** : Onctueuse et généreuse, la bouche confirme la gourmandise du nez avec ce registre clafouti, de fruits mûrs, rôtis, caramélisés et quelques touches épicées.

**Finale** : Longue et douce, la finale persiste sur ces notes de vanille et fruits compotés. C'est un dessert à lui tout seul.



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)