

# LES ARRANGÉS CUISINÉS

## MALORHUM TONKI 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.

**Tonki** est une macération (et cuisine) de rhum blanc agricole, de kiwis, fèves de tonka, cannelle, sirop de sucre de canne et miel.

**Couleur** : Robe paille claire

**Nez** : Le nez révèle rapidement le caractère cacao, amande, tabac de la fève de tonka. La cannelle se fait discrète mais elle renforce ces notes de fruit à coque.

**Bouche** : La bouche offre une belle fraîcheur acidulée, avec la douceur du kiwi laissant place peu à peu au registre d'épices (cannelle, cacao, poivre).

**Finale** : Elle persiste dans les tonalités acidulées et des notes végétales de jus de canne.



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)