DRINKS.

Bayou White Rum 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70265
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits LLC., 20909 S Frontage Rd Lacassine, 70650 Lacassine, États-Unis
Marque	Bayou
Type	Rhum blanc
L'usage	de préférence pour les boissons et les cocktails
Dégustation	avec des touches de banane, de crème à la vanille et de nectar de fleurs.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé dans des alambics en cuivre à partir de mélasse de canne à sucre locale
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2019: Argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Non, le rhum Bayou ne vient pas d'une île exotique quelconque, mais de Louisiane, aux États-Unis. La canne à sucre y pousse en effet aussi bien que dans les Caraïbes, un peu plus au sud, et ce depuis le 18e siècle déjà ! Mais il a fallu attendre 2011 pour que quelqu'un ait l'idée de fabriquer du rhum précieux à partir du sous-produit de la fabrication du sucre. En effet, la mélasse utilisée pour le rhum Bayou provient de la plus ancienne raffinerie familiale de sucre des États-Unis. La qualité du produit est assurée par le maître distillateur Jeff Murphy, qui a appris son métier à Singapour, et par le maître assembleur Reiniel Vicente Diaz, qui a aidé son père dans son travail dès son plus jeune âge à Cuba et en République Dominicaine. Très vite après la distillation dans des alambics en cuivre avec de l'eau de source triplement filtrée, le rhum blanc Bayou, largement loué, est embouteillé avec une teneur en alcool typique de 40%. Avec sa couleur claire et son profil de goût subtil, le rhum blanc Bayou est idéal pour les mélanges.