

DRINKS.

Bayou Spiced 100cl (Spiritueux à base de Rhum)



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703811
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits, LLC
Marque	Bayou
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût de cannelle, de bananes, de piment, de clous de girofle, de poivre, d'érable et de vanille.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	distillé à partir de mélasse de canne à sucre locale dans des alambics en cuivre; aromatisé avec des épices créoles; affiné selon le procédé Solera
Honneurs	Global Rum Masters 2015: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Non, le rhum Bayou ne provient pas d'une île exotique, mais de l'Etat de Louisiane aux USA. La canne à sucre y pousse aussi bien qu'aux Caraïbes, situées un peu plus au sud - et ce depuis le 18ème siècle déjà! Mais il a fallu attendre jusqu'en 2011 pour que quelqu'un ait l'idée de faire du rhum de qualité à partir du sous-produit de la production de sucre. Par ailleurs, la mélasse pour le rhum Bayou provient de la plus ancienne sucrerie familiale des États-Unis. La qualité du produit est assurée par le maître-distillateur Jeff Murphy, qui a appris son métier à Singapour, et le maître-assembleur Reiniel Vicente Diaz, qui a aidé son père à travailler à Cuba et en République dominicaine dès son plus jeune âge. Après la distillation dans des alambics en cuivre, le rhum de Louisiane mûrit, selon le procédé Solera, dans des fûts de bourbon de 200 litres et quelques fûts de sherry. Le Bayou Spiced Rum est enrichi avec des arômes d'épices de cuisson créoles lors de la phase de macération, qui peut durer jusqu'à un mois. Le résultat est un rhum au goût de cannelle sucrée, de bananes, d'érable, de clous de girofle, de poivre, de vanille et de piment.