DRINKS.

Bayou Select Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703814
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits, LLC
Marque	Bayou
Type	Rhum brun
L'âge	<3 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec de la vanille crémeuse, du bois de chêne sec, des fruits sombres, de la cannelle et de l'érable.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de mélasse de canne à sucre locale dans des alambics en cuivre; affiné selon le procédé Solera
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 rhum Bayou Select, très apprécié, passe jusqu'à trois ans en fûts de bourbon, ce qui signifie qu'il s'agit d'un assemblage Solera de rhums plus ou moins jeunes. Son goût rappelle le bois de chêne sec, la cannelle, l'érable et les fruits sombres.
.