DRINKS.

Bayou Satsuma Liqueur à base de Rhum 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703815
Alcool	30%
Contenu	100cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits, LLC
Marque	Bayou
Type	Liqueur à base de rhum
L'usage	pur comme shot, on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des notes sucrées d'agrumes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à base de rhum Bayou Silver, de jus de Satsuma et de sucre; tous les ingrédients proviennent de Louisiane
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Tartrazine E102

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. La liqueur de rhum Satsuma est produite en combinant du rhum Silver et du jus de satsuma: ce fruit, apparenté à la mandarine, est une variété d'agrumes sucrés, originaire du sud du Japon. Les satsumas utilisées ici ne sont pas importées de pays lointains, mais récoltées localement en Louisiane. La liqueur d'agrumes à 30% peut être consommée pure sur des glaçons, ainsi que dans des long drinks et des cocktails.