

DRINKS.

Bayou XO Mardi Gras Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703883
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits, LLC
Marque	Bayou
Type	Rhum brun
L'âge	<6 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec du bois de cèdre, de la fumée de tabac et des fruits secs sombres. Bouche: avec du tabac, des prunes, du bois de chêne et du miel. Finale: le miel, le poivre noir et le sherry se font remarquer.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de mélasse de canne à sucre locale dans des alambics en cuivre; mûri 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 vient pas d'une île exotique, mais de l'état de Louisiane, aux États-Unis. La canne à sucre y pousse aussi bien que dans les Caraïbes, situées un peu plus au sud - et ce depuis le 18ème siècle! Mais il a fallu attendre 2011 pour que quelqu'un ait l'idée de fabriquer un précieux rhum à partir du sous-produit de la production de sucre. En réalité, la mélasse utilisée pour le rhum Bayou provient de la plus ancienne raffinerie de sucre familiale des États-Unis. Les responsables de la qualité du produit sont le maître-distillateur Jeff Murphy, qui a appris son métier à Singapour, et le maître-assembleur Reiniel Vicente Diaz, qui a travaillé avec son père dès son plus jeune âge à Cuba et en République Dominicaine. Après la distillation dans des alambics en cuivre, le rhum de Louisiane mûrit selon la méthode Solera dans des fûts de bourbon de 200 litres et quelques fûts de sherry.

Le rhum Mardi Gras célèbre l'héritage culturel de la Louisiane, qui comprend les festivités du Mardi Gras. Le rhum mûrit jusqu'à six ans selon la méthode Solera et comporte des notes de tabac, de prunes, de bois de chêne, de miel, de sherry et de poivre noir.