DRINKS.

Bayou Single Barrel Batch 3 Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799820
Alcool	43.4%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits LLC., 20909 S Frontage Rd Lacassine, 70650 Lacassine, États-Unis
Marque	Bayou
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes intenses de chêne avec des notes de figues, d'épices et de baies rouges. En bouche, on retrouve des arômes de prunes douces et des notes de poivre noir, de chêne sec et de terre. La finale est longue et ronde avec des notes de baies et de chêne grillé.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli pendant trois ans en fûts de vin rouge californiens, mise en bouteille limitée
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 très apprécié rhum Bayou Single Barrel No3 est embouteillé avec un taux d'alcool de 43,4 %. Il a ensuite été stocké pendant trois ans dans des fûts de vin rouge californiens afin de développer son arôme caractéristique.