

DRINKS.

Bayou Silver Rum 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703812
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Etats-Unis
Région	Louisiane
Embouteilleur	Louisiana Spirits, LLC
Marque	Bayou
Type	Rhum blanc
L'usage	de préférence pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Avec des notes de banane, de crème vanille et de nectar de fleurs.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de mélasse de canne à sucre locale dans des alambics en cuivre
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 Silver est largement épargné par le processus de maturation. Il est filtré à trois reprises avec de l'eau de source, très peu de temps après la distillation, pour atteindre un taux d'alcool de 40%, puis il est mis en bouteille. Avec sa couleur claire et son profil gustatif subtil, le rhum Bayou Silver est idéal pour les mélanges.