



LIBERTALIA

RHUM BLANC DES CARAÏBES

Ce rhum blanc a été spécialement assemblé par Maison Fluide à partir de rhums de mélasse et de vesou sélectionnés dans la région Caraïbes, Trinidad, République Dominicaine et Jamaïque. Sans aucun sucre ajouté ni colorant, ce blend original allie puissance et rondeur, fraîcheur et fruits mûrs, vivacité et structure. Un rhum à la personnalité idéale pour la dégustation ou des cocktails de caractère.

COULEUR :

Incolore translucide

NEZ : Aromatique et gourmand, notes végétales et de fruits exotiques

PALAIS : Attaque souple sur des impressions pâtisseries et briochées. La bouche se développe progressivement sur des notes végétales et de fruits secs

FINALE :

Souple mais longue, des arômes de banane et de fruits mûrs persistent avec une légère touche vanillée

STYLE : Rhum de mélasse et vesou (jus de canne) blanc

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 40 % vol

ORIGINE : Assemblage de rhums des Caraïbes, notamment : Trinidad 3 ans filtré sur charbon, République Dominicaine 3 ans filtré sur charbon, light rhum Caraïbes, esters de Jamaïque

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Parfait pour imprégner votre baba au rhum, il accompagne également tous vos desserts à base de fruits exotiques, ainsi que crêpes, gaufres, cakes et tartes caramélisées. Les audacieux l'apprécieront sur une viande blanche en sauce épicée

COCKTAIL : En Pina Colada. Dans un blender avec 5 glaçons mettez 4 cl de rhum blanc, 2 cl de rhum ambré, 8 cl de jus d'ananas et 8 cl d'eau de coco (plus légère que la crème). Mixez et versez dans un verre à Tiki, décorez d'un quartier d'ananas. Idéal également en Daïquiri, Mojito et Planteur.