



LIBERTALIA

RHUM AMBRE DES CARAÏBES

Ce rhum ambré a été spécialement assemblé par Maison Fluide à partir de rhums de mélasse et de vesou sélectionnés dans la région Caraïbes, Trinidad, Venezuela et République Dominicaine. Sans aucun sucre ajouté, 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 :
Ambrée

NEZ : Gourmand et pâtissier avec des notes de fruits exotiques

PALAIS : Attaque franche sur des notes de fruits exotiques mûrs. La bouche se développe sur des notes pâtissières et briochées, les esters s'expriment sur la banane mûre

FINALE :
Longue et ample, les arômes tertiaires du bois accompagnent la finale sur la vanille et des tanins fondus

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

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE :
40 % vol

ORIGINE : Assemblage de rhums des Caraïbes, notamment : Venezuela 8 ans, Trinidad 3 ans, light rhum République Dominicaine et Caraïbes

ACCORDS GASTRONOMIQUES :
Il accompagnera parfaitement tous vos desserts à base de chocolat, café, vanille ou ananas rôti. Il surprendra également vos papilles en s'accordant audacieusement à vos foies gras

COCKTAIL : Très bien en Mai-Tai. Dans un shaker avec des glaçons, versez 3 cl de rhum ambré, 3 cl de rhum blanc, 2 cl de triple sec (ou liqueur d'orange), 2 cl de jus de citron vert, 1 cl de sirop d'orgeat. Shakez et versez dans un verre à Tiki avec la glace. A proposer également en Mojito ambré ou en Cuba Mule.