

**RHUM VENIDOR**

« Venidor = Futur lointain »

COMPLEXITÉ, CORPULENCE, ÉNERGIE

Un très beau rhum de dégustation

Benoît Garcia a créé Bows Distillerie en 2016 et il a sorti ses premiers distillats en 2017. Grâce à un alambic unique, imaginé et dessiné par ses soins, il produit de la vodka, des gins, des rhums et des eaux de vie de malt – futurs whiskies. Ses bouteilles, en forme de bombe de peinture, sont inspirées de son passé de grapheur urbain.

B.O.W.S, Brave Occitan Wild Spirits : « l'esprit sauvage du courageux Occitan ».

C'est avec cet esprit que Benoît élabore ses eaux-de-vie qui allient l'énergie, l'originalité et la finesse !

Il œuvre avec passion, créativité, rigueur technique et volonté d'ancrer sa production localement, dans le respect du consommateur et de l'environnement. Une grande attention est portée à chaque étape, chaque produit, de la sélection des matières premières à la conception des étiquettes dessinées par ses soins. La fabrication se veut la plus la plus naturelle possible : la réduction est lente et progressive pour une meilleure intégration et de la rondeur, il n'y a pas de filtration et la mise en bouteille se fait par gravité.



Matières Premières :	Mélasse AB, Thaïlande (Asie origine ancestrale de la canne).
Alambic :	Lagorsse 900l.
Fabrication :	Longue fermentation à basse température avec des levures sélectionnées. Distillation avec l'alambic en « mode colonne ». Elevage d'un an et demi en barrique. Réduction lente avec de l'eau de source de la Montagne Noire (1 mois environ). Mise en bouteille sans filtration, ni aucun ajout.
Type de fûts :	Fût de vin blanc du cépage petit manseng.
TAV :	45%
Dégustation :	Robe acajou. Nez frais aux parfums fruits exotiques et orange confite. Une bouche ronde et gourmande, complexe, aux notes de fruits confits, avec de la souplesse et de la structure, et toujours une belle fraîcheur en finale.
Moment :	Pur, en fin de repas en prenant le temps.
Date :	2018
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui