



THE LOVERS RUM VI

COMPLEXE, GOURMAND, CHARMEUR

Magnifique en daiquiri

The Lovers Rum est une marque créée en 2018, par deux passionnés de rhum, reconnus internationalement dans le monde des spiritueux et des cocktails.

David Cordoba, alias « Mr Daiquiri », est originaire d'Argentine. D'abord manager en communication, il découvre sa passion en devenant bartender. Il déménage en Écosse et place le Bramble dans le top 50 des meilleurs bars à cocktails au monde. Il devient ensuite l'ambassadeur du rhum Bacardi à travers le monde pendant plusieurs années, puis directeur commercial dans une grande entreprise de spiritueux à Singapour.

Arijit Bose, indien, est un spécialiste du management d'hôtels. Il a travaillé comme bartender, formateur pour différentes marques de boissons spiritueuses et ambassadeur de Monkey 47 en Asie...

Avec The Lovers Rum, ces deux figures reconnues internationalement sont à la recherche du meilleur : production artisanale, distillation traditionnelle, produits naturels. La qualité des produits et du design : un style « maison », qui leur ressemble.

Pour leur premier rhum de la gamme, The Lovers Rum « VI », la 6ème carte du tarot de Marseille : L'Amoureux.



Matière Première : Mélasse

Type de fûts : The Lovers Rum est un assemblage de rhums des Caraïbes et d'Amérique Latine, chacun avec son propre style, son caractère unique, son goût particulier.

- ✓ **BARBADE :** Au nez, noix grillée, banane, poivre noir, tabac et en bouche tanins de chêne fumé, avec une légère amertume en finale.
- ✓ **NICARAGUA :** Arômes soyeux de cola, de bois, de café noir torréfié, avec une pointe de chocolat. En bouche, un bref soupçon de douceur qui devient rapidement sèche et grillée en finale.
- ✓ **GUATEMALA :** Épices, cacao, banane, cola de type racinette. Des arômes intenses de noix de cajou, cannelle, piment quatre-épices, vanille en gousse.
- ✓ **RÉPUBLIQUE DOMINICAINE :** Cannelle avec une touche de bois, accentuée par la vanille et la noix de coco grillée. Des notes boisées, végétales et herbacées évoluant vers une finale moyennement longue.
- ✓ **PANAMA :** De forts arômes de bois fumé et de vanille avec une pointe subtile de chocolat noir, qui s'estompe laissant la place aux tanins du bois et à une finale sèche.

TAV : 43%

Dégustation : Une robe acajou. Un nez exprimant la douceur et la gourmandise avec ses notes de fruits exotiques, de poivre et de caramel. En bouche de la rondeur, de délicats tanins apportant de la structure et une belle longueur.

Moment : Pur ou en cocktail

Date : 2019

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : non

