



RHUM DE MELASSE Fût unique - Edition limitée

AROME INTENSE, SUCRE GALABE, BELLE LONGUEUR

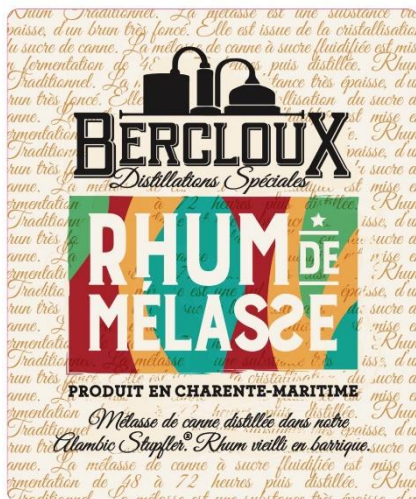
Un rhum original et gourmand

En 2014, Philippe Lacie fait évoluer son activité de brasseur en faisant l'acquisition d'un alambic. Après une série d'essais concluants, il démarre une production régulière de liqueurs et spiritueux, la plupart certifiés bio. Une suite logique pour ce fils de distillateur... de cognac !

La Distillerie Bercloux élabore ses eaux-de-vie en utilisant une méthode de distillation moderne grâce à son alambic Stupfler®. Ce système exclusif permet d'obtenir en une seule distillation de très élégantes eaux-de-vie. Riches, fines, étonnamment souples et douces, les eaux-de-vie auront conservé l'intégralité de la diversité aromatique des matières premières dont elles sont issues.

Un soin particulier est également apporté à la partie élevage des whiskies avec une sélection minutieuse des fûts utilisés (bois, origine, chauffe).

La Distillerie Bercloux produit du gin, des liqueurs de plantes et de fruits, et des whiskies.



Matières Premières :	Mélasses d'origines Jamaïque, Réunion, Mexique
Alambic :	Stupfler® 800l
Fabrication / Elevage :	Distillation puis élevage pendant 4 ans dans une seule barrique. Pas de filtration ni ajout.
TAV :	45%
Dégustation :	Robe ambrée. Nez sur les épices et la gousse de vanille fraîche. Bouche ronde, puissante, aux notes de sucre galabé de la Réunion, de gousse de vanille et avec une belle longueur.
Moment :	Dégustation
Date :	2019
Bouteille :	70cl
Lot :	500 bouteilles
Conditionnement :	carton de 3 Rhum + 3 Whisky
Étui :	oui

