

## FIVE HUNDRED CUTS RUM

Cherry and Dark Chocolate  
Exotique, complexe et gourmand

La distillerie Lone Wolf a été inaugurée en 2016 et elle opère aujourd'hui sous le nom de Brewdog Distilling. C'est l'une des deux seules écossaises à être équipée des deux systèmes de distillation : continu en colonne à distiller et par cuvée dans des alambics à repasse.

La colonne de distillation monte jusqu'à 19m de haut et comporte 60 plateaux. Cela permet de distiller l'alcool neutre, obligatoire en Europe pour faire du gin et de la vodka. Brewdog Distilling est donc l'une des rares distilleries européennes qui produit son propre alcool neutre pour ses propres spiritueux. Les alambics à repasse sont deux Holstein de 11 000l (surmonté d'un chapiteau avec trois bulbes à reflux) et 400l, les premiers et les seuls de la sorte à avoir été installés en Écosse à ce jour.

Brewdog Distilling Co., obsédée par la qualité, maîtrise l'ensemble de la conception de ses produits, du grain jusqu'au verre. Steven Kersley, le maître distillateur et assembleur maison, fait preuve d'une grande créativité pour développer une gamme de spiritueux, à la forte identité gustative. Visuelle aussi.

*Five Hundred Cuts est un authentique rhum traditionnel, épicé artisanal. Très sec, sa couleur est naturelle. Five Hundred Cuts doit son nom au travail d'Elisabeth Blackwell, une herboriste originaire d'Aberdeen auteure d'un traité de botanique paru en 1734 avec 500 planches originales (500 cuts) dessinées de sa main. Lizzy est considérée comme la première spice girl.*



**Matières Premières :** Mélasse pour le rhum, fève tonka, clou de girofle, lavande, cardamome, zeste d'orange, macis, cannelle, noix de muscade, quatre-épices, gingembre, macération de cerises et de fèves de cacao.

**Alambics :** Holstein, 11 000 et 400l.

**Fabrication :** La mélasse est fermentée pendant sept jours avec des levures de vin. Elle est ensuite distillée dans les deux alambics à repasse maison pour dégager des notes de fruits tropicaux et de baies brunes (cassis, prunelle). Une partie du rhum ainsi produit sert de base pour macération avec différents ingrédients (fève de Tonka, cannelle, gingembre, épices). L'autre est redistillée avec des zestes d'orange, de la cardamome verte, du poivre de Sichuan et des clous de girofle. Les deux nouveaux rhums sont assemblés et bonifiés avec un peu de sucre muscovado (8g/l). On y intègre une macération de cerises et de fèves de cacao.

**TAV :** 40 % vol.

**Dégustation :** Nez reprenant des notes gourmandes de vanille, de cerises amarena, épices et de cacao.

Bouche exubérante et parfaitement équilibrée entre les épices et les arômes de cerises et de chocolat noir.

Finale tendue, très étonnante pour un spiced rum.

**Moment :** à déguster frais ou en cocktail.

**Bouteille :** 70 cl.

**Conditionnement :** Carton de 6.

**Étui :** Non.

