

DUO RUM

Spiced Rum with caramelized pineapple

Exotique 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.

Duo Rum est un est l'aboutissement du mariage entre l'héritage du savoir-faire écossais et l'histoire du rhum.



Matières Premières : Mélasse des Caraïbes pour le rhum distillé en Écosse (50%), rhums âgés de 3 à 5 ans de République Dominicaine, Barbade, Jamaïque et Guyana (50%). Cet assemblage de rhums est ensuite macéré avec des fruits tropicaux tels l'ananas rôti et la papaye, du gingembre et des feuilles de kola.

Alambics : Holstein, 11 000l et 400l.

Fabrication : La mélasse est fermentée pendant cinq jours avec des levures de vin rouge. Elle est ensuite distillée dans les deux alambics à repasse maison pour dégager des notes de fruits tropicaux et de baies brunes (cassis, prunelle). Le rhum blanc est ensuite assemblé avec un blend de rhums âgés de 3 à 5 ans de République Dominicaine, Barbade, Jamaïque et Guyana. Puis, le rhum est infusé avec les épices et bonifiés avec un peu de sucre muscovado (20g/l).

TAV : 38 % vol.

Dégustation :

Nez reprenant des notes gourmandes de vanille, épices et des fruits exotiques.

Bouche exubérante et parfaitement équilibrée entre les épices et le côté fruité de l'ananas et de la mangue.

Finale tendue, très étonnante pour un rhum épicé.

Moment : à déguster frais ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.