

RON BODEGA

6 YEARS OLD

Gourmand, Fruité, Généreux.

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.

Ron Bodega est une nouvelle preuve de l'ingéniosité de Brewdog. Un rhum fermenté, distillé et élevé en Écosse.



Matières Premières : Mélasse

Alambics : Holstein, 11 000l et 400l.

Fabrication : La mélasse est fermentée pendant cinq jours avec des levures de vin rouge et levure de la distillerie. Elle est ensuite distillée dans les deux alambics à repasse maison pour dégager des notes de fruits tropicaux, de baies brunes (cassis, prune) et caramel.

Le vieillissement dans le fût à température et hydrométrie régulée pendant 6 ans en fût de Ex-oloroso sherry, Ex-bourbon et ex-vin rouge de Bordeaux.

TAV : 46 % vol.

Dégustation :

Des notes gourmandes de fruits tropicaux, fruits confits et pointe vanillée

Moment : à déguster en cocktail ou frais en accompagnement d'une douceur chocolatée ou d'un cigare.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.