



## Distillerie ERGASTER

Nous avons élaboré nos Rhums à partir de mélasse biologique d'Amérique du sud. Notre démarche développement durable est étudiée vis-à-vis des transports en bateau, un conteneur de 1 mètre cube de mélasse nous permet de produire 1000 bouteilles environ de rhum. D'où une économie de transport car nos bouteilles sont produites localement en hauts de France.

Nous demandons à notre partenaire la Brasserie Uberach de fermenter cette mélasse avec une partie des ferments utilisés pour notre whisky d'où un arôme aussi développé que sur ceux-ci



Certifié FR-BIO-09

### Rhum Blanc 45%

Ressenti au nez :

- Un premier fruit blanc et banane

En bouche :




- Une attaque ronde sur des notes de fruits exotiques finissant sur la banane, suivi de notes de poivre très léger.

- La finale débute sur les saveurs de banane fraîche et de canne à sucre, entrecoupées de touches de poivre sa longueur est très agréable et douce.

Technique :

- Distillation dans notre alambic Stupfler qui révèle toutes les subtilités du mout fermenté. Une réduction très progressive permet de conserver la pureté des arômes.

**Rhum blanc sans aucun sucre ajouté.**

Recettes de Cocktail :	
<b><i>Punch Planteur façon métropole</i></b>	<b><i>Punch planteur fruits rouges</i></b>
1 dose de rhum 45% 2 doses nectar d'abricot 2 doses de pur jus Pomme 2 doses de pur jus de Framboise 3 feuilles de romarin pillés des glaçons	1 dose de rhum 45% 3 doses de pur jus pomme framboise 1 doses de nectar de fraise gariguette 2 tours de poivrier « poivre noir » 1 feuille de menthe bien fessée des glaçons
<b><i>Spicy rhum</i></b>	
2 cL de Rhum 45% 1/2 cl Pipi du dragon ORIGINALE*  4 cl Jus de Pomme 4 cl Eau gazeuse Glaçons	2 cL de Rhum 45% 1 cl Pipi du dragon GREEN 4 cl Jus de Pomme 4 cl Eau gazeuse Glaçons
* Pour   : 1 cL	