



## 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 55%

Ressenti au nez :

- Un premier nez de canne fraîche, fruité de banane avec des touches minérales bien que rondes

En bouche :

- Une attaque ronde bien que minérale suivie par des notes de poivre, noix muscade et de clou de girofle puis une douce banane apparaît

- La finale est toute en longueur sur les saveurs canne à sucre, de poivre et de noix muscade des notes de banane fraîche se dégagent par intermittence.

Une longueur des plus agréables et changeante.

Technique :

- Dans l'alambic, distillation du mout fermenté de mélasse dans notre alambic Stupfler qui révèle, avec les coupes réalisées au meilleur moment, toutes les subtilités de celui-ci. Une réduction très progressive permet de conserver la pureté des arômes.

**Notre rhum blanc est un dry rhum sans aucun sucre ajouté.**

Recettes de Cocktail :	
<b><i>Chti Punch Picard</i></b>	<b><i>Ti Punch Fermier</i></b>
1 dose de rhum 55% ½ dose de nectar de cassis 1 dose de jus de pomme acidulées des glaçons	1 dose de rhum 55% ½ dose de nectar de fraise gariguette 1 dose de nectar de poire 1 feuille fessée de menthe des glaçons