



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 Ambré 58% Brut de Fut vieilli en ex fut de Bourgogne

Ressenti au nez :

- Un premier nez de canne et vanille, des notes bien fruité de banane fraîche et un boisé franc

En bouche :

- Une attaque puissante et boisée, avec des touches de poivre, noix muscade, de raisin rouge et de vanille une douce banane apparaît

- La finale est toute en longueur sur les saveurs canne à sucre, de poivre et de noix muscade des notes minérales de silex et de raisin suivent avant de laisser la place à de la vanille ronde.

Une longueur des plus agréables et changeante tantôt douce de vanille tantôt épicée tantôt végétale

Technique :

- Nous distillons du mout fermenté de mélasse dans notre alambic Stupfler qui révèle, avec les coupes réalisées au meilleur moment, toutes les subtilités de celui-ci.

Nous le faisons vieillir dans un premier fut neuf de 225 L puis nous le transférons dans un fut de réemploi. Le fut de réemploi ex fut de bourgogne lui a transmis ses touches minérales et de raisin rouge. Sont équilibre parfait et sa douceur malgré son titre alcoolique de 58% nous ont amenés à conserver celui-ci en Brut de fut.

Un seul centilitre permet une dégustation déjà bien agréable et d'une grande longueur.

Notre rhum ambré est un dry rhum sans aucun sucre ajouté.