



LA MAUNY LIQUEUR SHRUBB

Plantation LA MAUNY

Fondée en 1749 par Ferdinand Poulain, Comte de Mauny, issu de la noblesse bretonne et conseiller du Roi de France, débarque en Martinique. Il épouse la fille d'un planteur détenteur d'un domaine situé à Rivière Pilote, au Sud de l'île et lui donne son nom : le Domaine La Mauny est né. En 1950, La Mauny connaît une expansion fulgurante, grâce à la commercialisation de ses rhums en bouteilles sérigraphiées et étiquetées. En 1996, Les Rhums Maison La Mauny obtiennent l'Appellation Martinique Contrôlée en 1996 (Label AOC).

MARTINIQUE /

Dès le XVII^e siècle, le rhum est un alcool de canne produit en Martinique qui est connu sous les noms de "Tafia", "Guildive" et "Tue Diable". Le rhum "z'habitant" est né. Il est aujourd'hui appelé rhum agricole. Les producteurs martiniquais ont été les premiers à obtenir un label.

La Martinique produit l'un des meilleurs rhums agricoles du monde et possède aujourd'hui une réputation internationale ! Issus de pur jus de canne à sucre, ces rhums – qu'ils soient blancs, dorés ou bruns – exhalent de subtils arômes et expriment de riches saveurs. L'attribution, en 1996, par la législation française de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) aux terroirs de la Martinique est venue consacrer un savoir-faire exceptionnel dans cette classe de rhum.



Fiche Technique / Liqueur Shrub

Ce Shrub mandarine, citron vert, pamplemousse est le tout dernier né de la Maison La Mauny ! Cette délicieuse liqueur a été élaborée selon la tradition antillaise et marie à merveille les saveurs du rhum blanc agricole La Mauny à celles des écorces de fruits longuement macérées

Mot du CAVISTE

Cette liqueur s'apprécie pure ou avec un glaçon, idéale en cocktail avec du rhum !



- 1 Canne à sucre
2 Broyage
3 Fermentation Alcoolique
4 Distillation
5 Passage en fût
6 Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Limpidité :** Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



- Intensité Olfactive :** Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



- Impression Première :** Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.