



LES VINTRÉPIDES RHUM VERMEIL

Distillerie RADERMACHER

La distillerie Radermacher, fondée en 1836, est la plus ancienne distillerie belge. Aujourd'hui, la distillerie produit une large gamme d'eaux-de-vie de grain et de fruits, de liqueurs et d'apéritifs. Un savoir-faire de presque 2 siècles et une sélection rigoureuse des matières premières sont le vrai secret de l'art de la distillation. Intransigeante sur la qualité, la distillerie reste fidèle aux traditions et recettes ancestrales tout en les alliant aux exigences d'une production moderne, règle de l'art pour l'élaboration de distillats d'une qualité exceptionnelle.

La distillerie Radermacher est non seulement certifiée biologique, mais est également l'une des rares distilleries à pouvoir présenter les certifications BRC et IFS.



Les VINTRÉPIDES

Situés à Liège, Les Vintrepides sont une équipe de passionnés de spiritueux BIO de qualité. Ils sont spécialisés dans la création et la distribution d'alcools produits localement à base d'ingrédients naturels.

Fiche Technique **Rhum Vermeil**

Produit à partir de pur jus de Canne à sucre et de mélasse bio, provenant d'Amérique centrale.

Le distillat est ensuite vieilli 3 ans dans des fûts de chêne ayant contenu du bourbon puis 3 mois de finition dans des fûts de Maury du Clos des Vins d'Amour dans le Roussillon.

Notes de dégustation

NEZ } Belle rondeur ressortant de l'assemblage jus de canne et mélasse. **BOUCHE** } Le boisé du fût de Maury très présent.

FINALE } Retour de l'astringence aromatique et tannique du fût de Maury.



Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes.

Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.





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.