

DISTILOIRE

SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES




PRODUIT DE FRANCE

5 PLANTES ET ÉPICES 5 MOIS DE FINITION EN FÛT DE VIN DE LOIRE

CINQ-CINQ
ORGANIC
SPICED RUM
SPICED **RHUM BIO**

Rhum ambré de dégustation, le *Spiced Rhum 5.5* c'est la rencontre gourmande de l'Amérique du sud et du val de Loire autour de 5 plantes et épices. Double maturation de plusieurs années en fût de Bourbon puis 5 mois en fût de vin de Loire liquoreux.

RHUM D'ORIGINE :

100% pure mélasse de canne à sucre du Paraguay

PLANTES & ÉPICES :

Vanille, Café, Cardamome, Écorces d'Orange, Cannelle

FÛT D'ORIGINE :

Ex-Bourbon, chêne américain

FÛT DE FINITION :

Ex-vin liquoreux du val de Loire AOC, chêne français

SUCRE :

25 g/L



CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Pur, légèrement rafraîchi ou en cocktails (Mojito, Cuba Libre)



LE DARK'N'STORMY

- 4 cl de Spiced Rhum 5.5
- 1 cl de jus de citron vert
- 10 cl de Ginger Beer
- Beaucoup de glaçons
- Une rondelle de citron vert

Dans un verre de type *Old Fashioned* ou *Highball* :

Remplissez le verre de glaçons, versez la Ginger Beer, ajoutez le Citron vert, terminez avec le Spiced Rhum 5.5

Mélangez délicatement avec une cuillère à cocktail, décorez avec la rondelle de citron vert

Dégustez !

40% vol. 70 cl
Boisson spiritueuse
à base de Rhum.

www.distiloire.com

