



RHUM GALABÉ



Distillation et élevage

Après une fermentation d'environ 100 heures en cuves inox, le moût fermenté de mélasse est transféré dans notre alambic en cuivre de 400 litres. La distillation est d'environ 4 heures. Le coeur de distillation titre environ a 76° d'alcool. Nous abaissons ensuite ce volume durant l'élevage avec de l'eau minérale durant 10-11 mois pour arriver a 43°

Fruité et complexe avec une combinaison de notes végétales douces et de notes d'agrumes plus vives.

Distillation and ageing

After fermentation of about 100 hours in stainless steel vats, the fermented molasses wort is transferred to our 400-liter copper alambic. Distillation takes about 4 hours. The distillation core has an alcohol content of approximately 76 °. We then lower this volume during aging with mineral water for 10-11 months to reach 43 °

Fruity and complex with a combination of sweet vegetal notes and more lively citrus notes.

Recipe for cocktail:

- 40 ml Rhum Galabé
- 15 ml Lime juice
- 120 ml Champagne
- Autreau
- 1 Dash Tabasco
- Orange Twist