

RHUM LONGUETEAU GENESIS BLANC 73.80°C 70 CL

Le nez est complexe et droit, sur la canne poivrée, fraîchement coupée, légèrement herbacée, tout d'une grande précision. Avec l'aération, le rhum s'o



Référence : 596215

Prix : 71.35 €

Descriptif :

RHUM LONGUETEAU GENESIS BLANC 73.8°C 70 CL

La distillerie LONGUETEAU démarra au début des années 1900, c'était une ancienne sucrière (Le Domaine du Marquisat de Sainte Maire) , Henri LONGUETEAU fit des travaux pour construire la distillerie en 1920. Quatre générations se sont succédées, aujourd'hui François LONGUETAU fils de Paul Henri qui tient le navire avec un développement sur du parcellaire de leurs cuvées. Aujourd'hui, la distillerie Longueteau est la seule de Guadeloupe possédant une autonomie totale de production en cannes à sucre. Celles ci proviennent uniquement des plantations du Domaine du Marquisat de Sainte-Marie, situées au pied du massif de la Soufrière. Deux races de cannes sont cultivées : La canne bleue et la Canne rouge.

Cette cuvée provient d'une parcelle entourée de cours d'eau à l'intérieur des terres.

Le Domaine du Marquisat de Sainte-Marie a répertorié 12 parcelles de deux variétés de canne à sucre : la Canne Rouge (R-579) et la Canne Bleue (B69-566).

Ce millésime agricole provient de la récolte de cannes rouges de l'année 2016. Son broyage et sa fermentation donnent lieu à une distillation brut de colonne , sans aucune réduction ,réalisée à 72.25° puis à la mise au repos sous cuve inox durant 24 mois. Durant cette période, il y a un brassage régulier et une aération afin de développer le profil aromatique. Cette cuvée est réalisée à 5000 bouteilles.

notes de dégustation :

Le nez est complexe et droit, sur la canne poivrée, fraîchement coupée, légèrement herbacée, tout d'une grande précision.

Avec l'aération, le rhum s'ouvre et donne des notes lactées, la canne confite et poivrée très pure. En bouche, l'attaque est douce, la canne fraîche, et puis en rétro arrivent comme une belle vague de surf qui monte en puissance, un long moment sur la bagasse, puis le piment et les épices (poivre) prennent le relais pour maintenir l'intensité. Quelle force !

La finale est fraîche, avec des zestes d'agrumes de citron vert se présentent comme pour finir cette puissance sur de la fraîcheur, une très grande cuvée, tout le savoir faire de la Distillerie est dans ce breuvage exceptionnel.

Origine : France, Guadeloupe, Les Antilles, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)