



Thaïlande



CHALONG BAY LIME

Distillerie CHALONG BAY

La Thaïlande est le 4^e producteur mondial de canne à sucre, il en existe plus de 300 variétés sur son territoire. Malgré cet environnement favorable, la distillerie Chalong Bay a dû faire preuve de créativité et de faculté d'adaptation afin de créer une levure adaptée aux conditions climatiques particulières du pays ou encore d'élaborer un rhum à 40%, conforme aux normes thaïlandaises.

THAÏLANDE /

La production asiatique, et plus particulièrement celle de la **Thaïlande** où l'on trouve de nombreuses distilleries de rhum, est loin d'être négligeable.

Il y a un grand nombre de grands groupes de spiritueux implantés en Thaïlande tels que Thai-Bev, mais aussi Pernod Ricard ou encore Diageo, ce qui prouve bien l'importance du marché thaïlandais dans le monde des spiritueux.

En Thaïlande, le "rhum" est fabriqué à partir de résidus de sucre et de riz. C'est un alcool largement consommé dans ce pays, mais les habitants ont tendance à le confondre avec le whisky. C'est pourquoi le gouvernement thaïlandais et plus particulièrement le ministère des normes industrielles, travaille sur la fixation d'un "cahier des charges" afin de définir clairement les types de boissons alcoolisées dans le pays.

Les principales marques de rhums thaïlandais sont Lamai, Mékong (aujourd'hui marque leader des boissons spiritueuses en Thaïlande), le luxueux Phraya, SangSom, ainsi que deux marques mineures en quantités produites mais fabriquant du rhum pur jus de canne de grande qualité.



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'avalier. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Fiche Technique / Lime

Toujours en quête d'authenticité Chalong Bay nous emmène à la découverte de saveurs tropicales grâce à sa série Tropical Notes, pleine de caractère, d'originalité et de douceur. Utilisant une méthode rare de distillation, Chalong Bay lime est infusée pendant la distillation avec du citron vert. Au cœur de la philosophie de la marque, cette gamme continue d'allier la distillation artisanale à la française à une variété unique de canne à sucre thaïlandaise. Issue de citrons verts récoltés localement, cette expression nous enchante par sa fraîcheur.

Notes de dégustation

NEZ } Eau-de-vie de canne, douce et légèrement poivrée, agrumes doux, grains de sucre roux, violette, ananas, litchi.

BOUCHE } Alcool de litchi teinté de violette, bâton de citronnelle.

FINALE } Plaisir d'une eau-de-vie de canne et litchi.



Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster se déguste sec ou en cocktails.



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.