



## LES VINTRÉPIDES RHUM ARDENT

### 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 Vintrépides 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 Ardent

Le Rhum Bio Ardent est un rhum original fait en Belgique par les Vintrépides, en partenariat avec la distillerie Radermacher, dans la province de Liège. Le distillat de pur jus de canne à sucre bio est importé du Paraguay, puis vieilli en fûts de chêne qui ont accueilli du Whisky belge, et enfin élevé 3 mois dans des fûts de Muscat de Rivesaltes du Château Nadal-Hainaut, dans le Roussillon. Son identité particulière lui procure des arômes inédits. Il est le fruit de la double nationalité de ses créateurs, franco-belges, et particulièrement des origines roussillonnaises de Roberto. Ce rhum complexe vous fera voyager !

### Notes de dégustation

**NEZ** } Gourmand et fruité.

**BOUCHE** } Douce et ronde aux saveurs fruitées avec des notes de caramel et de vanille.

**FINALE** } Une longueur aux notes herbacées



### 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

À consommer pur, sur glace ou en cocktail type Mojito. Pour ce dernier, nous conseillons de la menthe fraîche, du sucre de canne et du citron vert.



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.