

DENTEL - AGRUMES & CAFÉ BOURBON POINTU

GADYAMB - L'ARRANGÉ RÉUNIONNAIS



Spiritueux & Co Rhum Rhum arrangé

À la Réunion, un dentel', c'est celui qui aime faire parler de lui et être vu. Un caractère affirmé, atypique et sûr de lui, à l'image de cet arrangé mêlant la puissance des agrumes à l'élégance du café Bourbon Pointu.

Le Dandy version créole !

Le Dentel signe la rencontre entre le fameux Café Bourbon Pointu et ses innombrables qualités, avec les agrumes péi de notre île. Parmi elles, la tangor, l'orange locale la Réunion, connu pour son goût sûcré sublimé par une pointe d'acidité.

Un mélange fruité, gourmand & frais.

Rhum de la Réunion IGP, orange, citron, café Bourbon Pointu AB, sucre pure canne.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 30 %
Contenance : 0,50 L
Région : Bordeaux
Domaine : Gadyamb

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes Etienne HOWE et Julien BARRET, deux amis d'enfance qui ont grandi à la Réunion et installés à Bordeaux depuis plusieurs années. Passionnés de rhum et donc de rhum arrangé, une tradition à la Réunion, nous lançons Gadyamb en novembre 2018. Notre démarche est simple : faire découvrir au travers de nos rhums la richesse du terroir réunionnais, mais aussi la culture et les traditions créoles, auxquels nous sommes très attachés. Proposer une gamme de rhums arrangés « premium » en se rapprochant des caractéristiques des spiritueux en général, plutôt que sur le côté folklorique des îles. Nous cherchons la finesse, l'équilibre et l'élégance. Créer des rhums arrangés éthiques, 100 made in France, via le circuit court et une rigoureuse sélection des produits.

Caractéristiques

Elevage : Macération en cuve pour un meilleur ajustement et équilibre puis filtrage avant embouteillage

