

# Fiche de Rhum : Chalong Bay

Pays : Thaïlande

Style : Français

Type : Agricole

Elevage : /

Degré : 40 %

Prix : 46,95 €

Avec la volonté de ramener le rhum dans le berceau originel de la canne à sucre, la distillerie Chalong Bay, créée par un couple de jeunes français est située à Phuket. Elle est équipée d'un alambic armagnacais âgé de quarante ans. Particulièrement aromatique et frais, le rhum qu'elle élabore constitue une véritable ode à un fruit : le litchi.

Profil : élancé, puissant. Notes exotiques (lait de coco, vanille, litchi) et fruitées (agrumes divers). Arômes de jus de canne frais et d'agave. Miel de lavande, épices et fleurs capiteuses.

## NOTE DE DÉGUSTATION

### Nez :

Vif, puissant. Du lait de coco et du jus de canne frais sont soutenus par l'acidité des agrumes (citron vert, orange). Il évolue sur des notes d'agave et de géranium. Au fur et à mesure, du miel de lavande vient se répandre sur l'intégralité de la palette aromatique.

### Bouche :

Fine, élancée. Si son attaque est chocolatée et torréfiée (café), elle devient rapidement épicée (poivre, noix de muscade) et pimentée. Des fleurs capiteuses (lys, tubéreuse) s'emparent du milieu de bouche ; elles sont agrémentées de gousses de vanille et de toffee. Légèrement terreuse et réglissée, elle a tendance à rétrécir le palais.

### Finale :

Longue, soyeuse. Une note de litchi d'une grande pureté d'expression occupe l'espace gustatif. Les tonalités roses soutenues de la fin de bouche évoquent la pelure de ce fruit délicieux. La rétro-olfaction nous le fait croquer à pleines dents. Le verre vide est fermentaire et lactique.

