

Rhums Arrangés Épicure

Rhums arrangés · 3 expressions

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

MARQUE	Épicure
CATÉGORIE	Rhums arrangés
EXPRESSIONS	Cerise Noire • Mirabelle • Betterave & fruits rouges
STYLE	Fruité, gourmand et frais

NOTE DE DÉGUSTATION

Trois rhums arrangés aux profils fruités et gourmands. Ce sont des rhums arrangés — sans cépages ni millésime.

Profil aromatique

- Cerise Noire : cerise mûre, fruits noirs, fraîcheur mentholée
- Mirabelle : fruits jaunes, mirabelle, notes miellées
- Betterave & fruits rouges : fraise, framboise, cassis, notes végétales douces

EN UNE PHRASE

Trois arrangés **fruités et gourmands**, de la cerise noire mentholée à la mirabelle miellée et aux fruits rouges de la betterave.

LES TROIS EXPRESSIONS

- **Cerise Noire** — cerise mûre et fruits noirs, rehaussés d'une fraîcheur mentholée.
- **Mirabelle** — fruits jaunes et mirabelle, sur des notes miellées.
- **Betterave & fruits rouges** — fraise, framboise et cassis, avec des notes végétales douces.

ACCORDS GOURMANDS

Des arrangés gourmands, à servir frais en fin de repas comme à l'apéritif sucré-salé.

SALÉ

- Foie gras
- Magret fumé

DESSERTS

- Fondant au chocolat
- Tarte à la mirabelle
- Cheesecake fruits rouges

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Tarte à la mirabelle et l'arrangé Mirabelle bien frais. Un accord de terroir : les notes miellées et les fruits jaunes du rhum prolongent la douceur de la tarte.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 12 °C.
 - **Dégustation** — pur ou sur glace.
 - **Conservation** — conserver à l'abri de la lumière.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.