

GARDEN HIGHBALL

30ML J. M JARDIN FRUITÉ

3 TRAITS BITTERS J.M FLEUR D'ATOUMO

15ML VERJUS

30ML EAU DE COCO

60ML CIDRE ROSÉ

METHODE: VERSER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN VERRE HIGHBALL. REMPLIR DE GLAÇONS. MÉLANGER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. GARNIR D'UN BOUQUET DE MENTHE

LE CONSEIL DE JOSEPH : POUR UNE VERSION PUNCH BOWL IL VOUS SUFFIRA DE MULTIPLIER LES DOSAGES EN FONCTION DU NOMBRE DE PERSONNES!

ATELIER DES RHUMS

L'Atelier des Rhums naît d'un travail des fûts inédit orchestré par notre maître de Chai, **Karine Lassalle**. En explorant les multiples possibilités offertes par différents jus, techniques de chauffe, types de bois et capacités de fût, trois assemblages aux profils aromatiques exceptionnels et singuliers se sont distingués pour former l'« Atelier des Rhums ».

Jardin Fruité, Fumée Volcanique et Épices Créoles s'adressent aux professionnels du bar ainsi qu'aux amateurs de spiritueux qui souhaitent explorer le savoir-faire de Rhum J.M au travers de références inédites.

Nous avons fait appel à l'expertise de Joseph Akhavan (fondateur et chef barman du Mabel à Paris), pour créer les cocktails signature de l'« Atelier des Rhums » et mettre ainsi en valeur toute la typicité de ces trois rhums.

UN RHUM AUX NOTES DE FRUITS EXOTIQUES ET DE FRUITS FLAMBÉS

SPÉCIFICITÉS

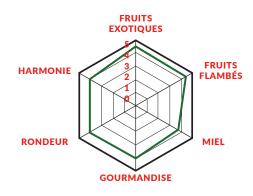
RHUM ÉLEVÉ SOUS BOIS 24 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS ET AMÉRICAIN CHAUFFES VARIÉES DES FÛTS TEXTURE GOURMANDE ET RONDE

NOTES **DE DÉGUSTATION**

NEZ: FRUITS EXOTIQUES FLAMBÉS (BANANE, ANANAS), GOUSSE DE VANILLE FENDUE, MIEL DES ANTILLES, AGRUMES CONFITS (CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE) ET NOIX DE MUSCADE.

BOUCHE: NOIX DE MUSCADE, FRUITS FLAMBÉS ET NOTES BOISÉES. DOUCE AMERIUME DES AGRUMES CONFITS ET DES NOTES EMPYREUMATIQUES. NOTES DE VANILLE POUR LA GOURMANDISE, LE VOLUME ET LA RONDEUR.

> FINALE: RONDE ET DOUCE SUR LES AGRUMES ET LES NOTES BOISÉES.



42%VOL / 70CL

CODE EAN: 3 32906 000232 6

CODE CARTON: 3 32906 000233 3

CODE PALETTE: 3 32906 000234 0