

BÊTE À FEU



Méthode de distillation :

Alambic hybridé d'une colonne

Volume:

70 cl

TAV :

50,9 % Vol



« RHUM AGRICOLE ET ARTISAN »

Première presse

Bête à Feu, notre dernier né, est un rhum blanc agricole distillé à partir de cannes fraîches, pressées une seule fois.

La canne longue, coupée à la main, est acheminée au moulin à trois rolls de notre distillerie A1710, située à l'Habitation du Simon au François en Martinique. Elle est broyée une seule fois afin d'en extraire son nectar. Distillé dans un alambic en cuivre muni de sa colonne à 7 plateaux, Bête à Feu est réduit lentement à 50.9 %.

Bête à Feu et Punch Blanc

Bête à Feu, Bêt à Fé pour les intimes ou encore Luciole pour les plus scientifiques.

Dans la culture antillaise et martiniquaise, le punch blanc est une vraie institution et fait partie intégrante de notre culture. Si vous le prenez au réveil, il s'appellera « décolaj » ou bien « mise à Feu », celui de 10h, sec, pourra s'appeler simplement « Feu » à midi votre punch blanc, cette fois ci accompagné d'une pointe de sucre et d'un zeste de citron, pourra être nommé « Ti Feu » ou bien « 5%* ». Quoi de mieux qu'une Bête à Feu pour vous accompagner au cours de toutes ces dégustations?

Ce rhum blanc conjugue à la fois la douceur pour une dégustation pure, le caractère pour un punch blanc de qualité et l'explosion de saveur pour sublimer votre cocktail.

A la dégustation

Bête à feu se pare d'une robe brillante et limpide. Le nez nous accueille sur des notes de cannes à sucre mûre broyée, de fleurs et de fruits tropicaux mûrs avant d'évoluer vers un caractère minéral souligné d'un zeste d'agrumes. Un ensemble harmonieux et intense. En bouche, nous sommes emportés par des saveurs florales et fruitées ainsi que de jus de canne. Un rhum très rond qui nous apporte une belle longueur riche en notes minérales.

* « 5% » : petit nom donné au punch blanc typique composé de 95% de rhum blanc et de 5% de sucre.