

Filiale de la distillerie Vinet-Delpech basée à Cognac, Les Brûleries Modernes ont été fondées en 2019 avec l'objectif de créer des spiritueux français qui se démarquent par leur qualité. La jeune entité bénéficie du savoir-faire historique de la distillerie, de ses infrastructures et de ses chais pour concevoir des produits haut de gamme.

Les Brûleries Modernes continuent leur développement en enrichissant leur portefeuille avec leur nouvelle marque Irie, une sélection colorée de rums 100% origine en provenance du monde entier !

Irie, qui se prononce "Aïe-ri", est une expression créole pleine d'optimisme, emblématique des Caraïbes. D'origine jamaïcaine, ce mot décrit une situation positive, légère, heureuse. On pourrait le traduire par "tout va bien" ! C'est en suivant cette philosophie que les rums Irie ont été pensés : simples, riches en arômes et plein de générosité ! Ces rums colorés raviront les papilles de tous les amateurs de spiritueux !

IRIE RHUM TRINIDAD & TOBAGO



Origine : Trinidad & Tobago
Base : mélasse
Distillation : alambic à colonne
Élevage : fût de Bourbon
Degré : 41%

Nez : fin, élégant. Le premier nez offre un bouquet de fleurs (jacinthe, œillet) qui évolue rapidement vers des saveurs exotiques (mangue, goyave, banane). À l'aération, le nez exprime des notes caramélisées.

Bouche : vive, droite. L'attaque en bouche est florale avant de laisser place à des fruits frais (abricot, mangue, orange). Le milieu de bouche est équilibré entre de fines notes d'épices (muscade), de vanille et de fruits secs (noix, amande).

Finale : longue, fraîche. La finale est dans la continuité de la bouche avec des saveurs de fruits exotiques, mais aussi de poires et de pommes caramélisées. La rétro-olfaction révèle des abricots confits mêlés à des notes de tabac blond et de réglisse.

IRIE RHUM RÉPUBLIQUE DOMINICAINE



Origine : République Dominicaine
Base : canne à sucre
Distillation : alambic à colonne
Élevage : fût de Bourbon
Degré : 41%

Nez : riche, onctueux. Le premier nez dévoile des notes d'oranges pressées et de vanille. À l'aération, la vanille s'intensifie et revêt des accents chocolatés.

Bouche : vive et gourmande. L'attaque en bouche est miellée (acacia), pralinée et fruitée (banane, ananas). Elle évolue vers des saveurs de fleur d'oranger, de sucre de canne et de caramel au beurre salé.

Finale : longue, soyeuse. La finale est exotique (passion, mangue, goyave, ananas), vanillée et finement épicée. La rétro-olfaction dévoile des notes de pêche et d'abricot qui évoluent vers des saveurs gourmandes de crème brûlée et de bourbon.

IRIE
RHUM




Mähler-Besse
IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
05 56 56 04 35 - www.mahler-besse.com

Contact France : 05 56 56 04 35
france@mahler-besse.com