

MOKO RUM

Panama / Caraïbes



L'histoire de la marque commence en 1869 quand Ernest et Maurice Lasserre, deux frères bordelais, décidèrent de créer leur marque de rhum « MOKO ». Importés de Martinique et de Jamaïque, les rhums sont sélectionnés par les deux frères dans un souci de qualité et de tradition. La marque disparaît dans les années 60 après presque un siècle d'existence. 2017 est le témoin de la renaissance de Moko Rum. Fort de son expérience et de son expertise en vins et spiritueux, Philippe Peyrat assisté de ses enfants Clémence et Edouard, relancent la marque en suivant les méthodes de distillation traditionnelles utilisées par leurs aïeux.

Moko Rum (8, 15 et 20 ans) sont des rhums de dégustation vieillis de façon traditionnelle en fût de bourbon – non solera – au Panama puis importés à maturité pour enfin être affinés 3 à 6 mois en fûts de Cognac, dans les chais de la Maison Peyrat. Ce procédé apporte une élégance et une rondeur incomparable à ces rhums. Trois autres références complètent la gamme : Moko Spiced, Moko Caraïbes et Moko Agrum.



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

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59

MOKO RUM

Panama / Caraïbes

FINISH CASK EN FÛT DE COGNAC

MOKO RUM 8 ANS

Panama - Non Solera



Ce vieillissement confère à ce 8 ans une rondeur en bouche et un velouté incomparable. De couleur miel, il révèle un nez aux notes aromatiques de chêne vanillé, caramel et sirop d'érable parachevées par des effluves boisées, teintées de macadamia et une note finale poivrée.

MOKO RUM 15 ANS

Panama - Non Solera



Un nez expressif qui s'ouvre doucement sur des notes de thé mêlées de cardamome et vanille. Après quelques secondes d'aération, des arômes de noix de cola séchée s'exhalent, rehaussées d'une touche épicee. La bouche, d'une rondeur envoutante, va vous offrir une expérience hors du commun.

MOKO RUM 20 ANS

Panama - Non Solera



Un délicieux bouquet de caramel transcende le nez puis dévoile des parfums rares de vanille et de chêne avec une intensité de tabac. La structure corsée et complexe dévoile des effluves de figues, bourbon et noix grillées pour finir sur des notes qui évoquent le Cognac.



MOKO RUM 5 ANS

Panama - Solera

Parfaite introduction à la gamme, Moko 5 ans offre une dégustation sur le fruit (banane, mangue), finement épicees (cannelle) et réglissée. La bouche est douce, marquée par des notes caramélisées et de fruits secs. La finale, chaude et précise, dévoile des saveurs pralinées.

MOKO RUM

Panama / Caraïbes



MOKO SPICED

Panama

Ce rhum en provenance du Panama a la particularité d'être **vieilli de cinq ans en fûts de Bourbon** et embouteillée à Cognac.

Ce rhum est fin et suave, il peut se déguster pur ou sur glace mais constitue aussi une excellente base de cocktail.

Couleur : la robe de ce rum est d'un bel ambré aux nuances de miel.

Nez : le nez de ce spiced exprime des notes de parfum de cannelle, de muscade, et de caramel.

Bouche : l'attaque en bouche est douce et agréable : les notes de cannelle se prolongent pour laisser place à une pointe de piment de Jamaïque.



MOKO RUM CARAÏBES

Caraïbes

Le Moko Rum Caraïbes a été assemblé à partir de rhums issus de la Jamaïque et de Trinidad et Tobago avant d'être mis en bouteille dans les chais de Maison Peyrat à Cognac.

Conseils de dégustation : pur, sur glace ou en cocktail.

Couleur : la robe du Moko Rum Caraïbe a des reflets ambrés.

Nez : le nez offre des senteurs de fruits exotiques, de noix de coco et d'amande grillée.

Bouche : la bouche ronde révèle une sensation de fraîcheur des plus agréables.



MOKO AGRUM

Caraïbes

Vieilli plusieurs années aux Caraïbes, Moko Agrum est le résultat d'une infusion de pamplemousse et de yuzu.

Le pamplemousse, avec une pulpe juteuse et douce, apporte des notes acidulées et un parfum élégant. Le yuzu est une combinaison d'arômes de citron vert, de pamplemousse et de mandarine, rendant au rhum une belle complexité aromatique.

En bouche, Moko Agrum apporte une fraîcheur agréable soutenue par une finale acidulée.