

FRUI CHOFÉ

GADYAMB - L'ARRANGÉ RÉUNIONNAIS



Spiritueux & Co Rhum Rhum arrangé

Le plat emblématique de la Réunion, c'est le "riz chofé" ! La recette est simple, ce que l'on a sous la main. Initialement, le plat du pauvre, il est devenu avec l'institution de la culture créole, à partager sans modération et avec autant de plaisir que la cuisine.

Notre truc à nous c'est plutôt le rhum, alors on vous présente notre déclinaison.

Du rhum, des fruits et (un peu) de piment !

Les 3 produits phares de notre île dans un seul produit.

Le Fruï Chofé c'est une rencontre explosive entre l'Ananas Victoria, le Fruit de la Passion et le Piment Oiseau de notre île (juste une pointe, promis)

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 30 %
Contenance : 0,50 L
Région : Bordeaux
Domaine : Gadyamb

Dégustation

Caractéristiques

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes Etienne HOWE et Julien BARRET, deux amis d'enfance qui ont grandi à la Réunion et installés à Bordeaux depuis plusieurs années. Passionnés de rhum et donc de rhum arrangé, une tradition à la Réunion, nous lançons Gadyamb en novembre 2018. Notre démarche est simple : faire découvrir au travers de nos rhums la richesse du terroir réunionnais, mais aussi la culture et les traditions créoles, auxquels nous sommes très attachés. Proposer une gamme de rhums arrangés « premium » en se rapprochant des caractéristiques des spiritueux en général, plutôt que sur le côté folklorique des îles. Nous cherchons la finesse, l'équilibre et l'élégance. Créer des rhums arrangés éthiques, 100 made in France, via le circuit court et une rigoureuse sélection des produits.