Rhum de sucrerie de la Baie du Galion ou Rhum de la Baie du Galion ou Rhum Baie du Galion

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum de la Baie du Galion est exclusivement un rhum de sucrerie, c'est-à-dire élaboré à partir des mélasses et sirops issus de la production de sucre de canne. Il couvre trois catégories : blanc, brun et grand arôme. Le rhum blanc subit une période de repos après distillation, sans contact avec le bois. Le rhum brun est vieilli au moins 6 mois sous bois. Le rhum grand arôme est destiné à réaliser des assemblages.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum de la Baie du Galion blanc présente une pureté aromatique avec des notes empyreumatiques de jus de canne chauffé, de fruits exotiques et de sucre de canne. Le rhum grand arôme se caractérise par son intensité aromatique aux notes de sirop de batterie et de baba au rhum. Le rhum brun, adouci par son passage sous bois, présente des notes de sirop de batterie, d'épices et légèrement de boisé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum de la Baie du Galion correspond au territoire du département ultra-marin de la Martinique. Elle compte une trentaine de communes.

UN PRODUIT RECONNU

Le Rhum de la Baie du Galion tire son nom de cette zone de Martinique où est implantée la sucrerie du Galion. Contrairement à l'AOC Rhum de la Martinique qui est un rhum agricole, le rhum de la Baie du Galion est élaboré exclusivement à partir des mélasses et sirops issus de la production de sucre de canne. Ce rhum de sucrerie se différencie aussi par sa méthode de distillation et son vieillissement.

Le saviez-vous

Le sirop de batterie est un concentré du jus de canne cuit, obtenu par évaporation. Il tire ce nom de la cinquième et dernière chaudière utilisée pour fabriquer le sucre dans les

anciennes sucreries.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Organisme de Défense et de gestion des rhums traditionnels des DOM sous indications géographiques

49106 ANGERS cedex 02

BP 80618

Président(e) : SASSIER Marc **Contact :** Madame Carole DIARD

Tél. : 0632559954

Mél. : **secretariatodgrhums@gmail.com**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier

14053 CAEN CEDEX 4

CS 65321

N°SIRET : 13000270200095

Tél. : 02 31 95 20 20

Fax : 02 31 43 53 01

Mél. : **INAO-CAEN@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/produit/rhum-de-sucrerie-de-la-baie-du-galion-ou-rhum-de-la-baie-du-galion-ou-rhum-baie-du-galion

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdelaBaiedu Galion_G_202112.pdf
2. mailto:secretariatodgrhums@gmail.com
3. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr