



COLOMA 15 ANS

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Colombie
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez : Au nez, les parfums de vanille, chocolat amer et café se diffusent abondamment.

Bouche : La dégustation entraîne vers de savoureuses notes de mocha, rehaussées de café. Les notes torréfiées soutiennent l'ensemble.

Finale : Grande douceur. Longueur agréable.

Description :

Voici un rhum élaboré par deux femmes : Sandra Reategui et Judith Ramirez, deux références dans le monde très sélectif des maîtres rhumiers.

C'est en Colombie, dans le village de Fusagasugà, au cœur d'une belle Hacienda - consacrée à ses débuts à l'exploitation du café (d'où la marque tire son nom Coloma) - que ce Coloma 15 ans est élaboré avec soin.

Distillé à partir de mélasse provenant de deux variétés de canne à sucre, Coloma 15 ans bénéficie ensuite d'un vieillissement en fûts de chêne américain, complété par une finition de 3 à 5 mois dans des fûts de chêne ayant préalablement contenu de la liqueur de café. Ce dernier procédé lui confère un profil tout à fait singulier.

S'ensuit l'hydratation du rhum, réalisée à partir d'une eau de source d'une pureté incomparable puisqu'elle provient des volcans de la cordillère colombienne. Enfin, ce rhum est filtré avant d'être embouteillé au sein de l'Hacienda.