



COLOMA 8 ANS

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

Description :

Deux femmes sont à l'origine de ce rhum : Sandra Reategui et Judith Ramirez. Elles font partie des rares femmes à avoir pu faire leur place dans le monde encore très masculin des maîtres rhumiers, et à s'être imposées comme des références.

C'est en Colombie, dans le village de Fusagasugà, que tout se joue. On y trouve une belle hacienda, qui se consacre à ses débuts à l'exploitation du café (d'où la marque tire son nom Coloma).

Après avoir étudié les techniques de distillation dans des vignobles français, le propriétaire se lance dans la production d'une liqueur de café dont le succès ne se dément pas. Encouragé par cette réussite l'hacienda se lance dans la production de rhum, qui va jouir lui aussi d'un succès d'estime.

Ce qui fait la spécificité de ce rhum, c'est qu'il est issu de la distillation de deux variétés de canne à sucre ; la filtration s'opère dans d'anciens filtres à café, à partir d'une eau de source d'une pureté incomparable. Enfin, le vieillissement s'opère dans des fûts de chêne américain, pendant 8 ans.

Craquez pour sa belle robe ambrée aux reflets chaleureusement orangés, qui enferme des senteurs de fruits et de vanille, mais aussi de café et de chocolat, en un bel ensemble qui s'organise autour de la finesse des senteurs boisées.

En bouche, la vanille se fait onctueuse, et les arômes de café se renforcent, pour le plus grand plaisir des plus gourmands. Une belle longueur en finale, pour clore votre dégustation dans un frisson d'extase !