

Nom : **COLOMA 15 ans**

Région : Colombie

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.

Cl/° : 70cl »/40°

Nez : parfum de vanille de chocolat amer et de café

Bouche : Notes de moka rehaussées de café, notes de torréfaction

Couleur : ambre foncée

Finale : Grande douceur, longueur agréable