



COLOMBIAN RUM

COLOMA COFFEE SMOCKED 42% 70cl

0.7 l - 42 %

RÉFÉRENCE

RH4819

PCB

Etui

ORIGINE

CO

CODE EAN

7702559690550

CATÉGORIE

Rhums et Boissons
spiritueuses base
Rhum

PRODUIT

C'est au cœur des montagnes des Andes en Colombie, dans une maison coloniale centenaire entourée par la plantation familiale de café qu'est née l'idée d'un rhum vieux fumé au café : Coloma Coffee Smoked.



Nez: café, légèrement fumé, boisé, mélasse, épices, paprika fumé



Bouche: café torréfié, bois fumé, vanille

MARQUE

L'histoire du rhum Coloma est intimement liée à celle de la famille Constain. S'il a récemment vu le jour grâce à Alberto Constain Cenzano, tout a commencé avec son père, Alberto Constain Medina, en 1959. Cette année là, le jeune entrepreneur devient l'heureux propriétaire d'une maison de campagne familiale construite à la fin de XIXe siècle à Fusagasugá, au cœur de la Colombie. Grand épicurien, il se lance dans la production de café. C'est d'ailleurs sa marque, Coloma, qui donnera son nom à l'hacienda. Quelques années plus tard, il donne naissance à une liqueur de café également baptisée Coloma, aujourd'hui encore considérée comme la meilleure du pays. À cette époque, il n'a qu'une seule idée en tête : produire un rhum d'exception et le faire vieillir dans son hacienda. Mais la distillation de spiritueux n'est pas autorisée par le gouvernement colombien. Pas de quoi le décourager... En 1989, Don Alberto fonde sa distillerie en Équateur. Malheureusement, son rêve prend fin à cause de l'une des plus grandes crises de l'histoire du pays. En 2005, lorsque le gouvernement colombien assouplit son monopole sur la production de spiritueux, Don Alberto a disparu mais Alberto Constain Medina, tout aussi passionné que son père, reprend le flambeau. En plus de



relancer la production de la liqueur de café, il crée un rhum avec la complicité des deux meilleures maestras roneras colombiennes, Sandra Reategui et Judith Ramirez. Distillé à partir du jus de deux variétés de canne à sucre, le rhum Coloma bénéficie d'un vieillissement de 8 ans dans des fûts de chêne américain.