



Koloa Kaua'i Coconut

70cl - 40 %

Prod - Koloa Rum Company

Catégorie : Rhum

Matière première : Canne à sucre Hawaïenne

Base : Double fermentation de sucre de canne non raffiné

Eau : Tirée sur place, du Mont volcanique Wai'ale'ale

Assemblage :

- Rhum blanc Koloa
- Arômes naturels de noix de coco issues d'Hawaï.

Distillation : Par la distillerie Kalaheo à Kaua'i

- Double distillation
- Alambic à repasse / Pot Still
- Alambic vintage en cuivre

Dégustation :

Nez intense sur la noix de coco, légères notes de coco grillée, nuances autour de la Piña Colada, comme un jus sucré,

Bouche sèche puis évolue vers une coco tantôt grillée, tantôt acidulée, zeste de citron vert & léger soupçon d'ananas caramélisé,

Finale ronde, épaisse, terminant sur une coco gourmande & fraîche.

Mot du producteur : Récompensé à 11 reprises, le rhum Koloa Kaua'i Coco est le miroir de la culture et des produits d'Hawaï. Un rhum de gourmandise tout en gardant la puissance propre du rhum Koloa.