

Coloma 8 ans

Rhum · Colombie

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

CATÉGORIE	Rhum vieux
ORIGINE	Colombie
VIEILLISSEMENT	8 ans en fûts de chêne américain, puis 3 mois en fûts de liqueur de café
STYLE	Gourmand, torréfié et épicé

NOTE DE DÉGUSTATION

Rhum colombien vieilli 8 ans en fûts de chêne américain puis affiné 3 mois en fûts de liqueur de café, gourmand et torréfié.

Au nez

- Café torréfié et moka
- Chocolat

En bouche

- Vanille et caramel
- Amande et fruits secs
- Épices douces

EN UNE PHRASE

Un rhum **gourmand et torréfié**, sur le café, le chocolat et le caramel, sublimé par un affinage en fûts de liqueur de café.

LE VIEILLISSEMENT

- **Chêne américain (8 ans)** — apporte vanille, caramel et fruits secs.
- **Affinage café (3 mois)** — des fûts de liqueur de café signent les notes de moka et de torréfaction.

ACCORDS GOURMANDS

Un rhum de fin de repas, taillé pour les desserts au chocolat et au café.

SALÉ

- Fromage affiné

DESSERTS

- Fondant au chocolat
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Noix caramélisées

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Tiramisu et un rhum servi pur. Le café et le chocolat du rhum se fondent dans le tiramisu — un accord décadent et évident.

LE SERVICE

- **Température** — servir pur entre 16 et 18 °C.
 - **Verre** — un verre tulipe ou sur un gros glaçon.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.