

L'Explorateur du Goût présente Copalli : le rhum local et Bio élaboré au cœur de la forêt tropicale du Belize

Copalli c'est toute la pureté de la forêt tropicale dans un rhum bio, pur jus de canne, produit de manière durable et éthique.



Située au cœur de 9000 hectares de forêt tropicale protégée au sud du Belize, la distillerie Copalli cultive ses propres cannes à sucre en Bio. Après fermentation par ajout de levures bio, les jus de canne sont distillés en colonne ou en alambic charentais. La production est conçue de telle sorte que tous les résidus sont réutilisés afin de minimiser l'impact de la distillerie sur l'environnement.

Summum de la pureté, les rhums Copalli sont ensuite réduits avec l'eau puisée sur la canopée, pour offrir une expérience gustative unique.

Copalli est né de la passion partagée par ses fondateurs, Will Maheia et Todd Robinson, pour la protection de l'environnement et de la forêt tropicale. Entre la ferme, la distillerie et le lodge, Copalli soutient les communautés locales en fournissant emploi et éducation dans cette région reculée du pays.

Copalli se décline en deux versions :



Copalli White Rum :

Rhum pur jus de canne bio, Single Estate

Double distillation en colonne et en pot still

Note de dégustation : Nez très végétal, fruits exotiques et zest de citron en bouche et finale douce et complexe

42° - 70 cl - 34€

Copalli Barrel Rested Rum :

Rhum pur jus de canne bio, Single Estate

Double distillation en alambic pot still et vieilli 8 mois en fût ex-Bourbon

Note de dégustation : Nez aux notes boisées, épicée, cannelle, noix de muscade, vanille, tabac et mûres en bouche pour une finale longue, riche et complexe

44° - 70 cl - 46€



COPALLI
RUM



À PROPOS DE L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Après 20 ans d'expérience au sein de maisons de champagne et de spiritueux, François Sommer décide de créer L'Explorateur du Goût en 2016 pour proposer aux consommateurs Français une nouvelle offre de spiritueux. Véritable dénicheur de tendances, L'Explorateur du Goût se concentre sur une sélection courte et précise en cherchant systématiquement le meilleur niveau de qualité. Il a également une approche très rigoureuse de la sélection pour ne proposer que des spiritueux 100% naturels, élaborés selon les savoir-faire traditionnels et sans utilisations d'artifices.

Contact Presse : Morgane LE HIR, morgane@undercover-rp.com, 01 83 95 39 43 - 06 24 66 71 34

Undercover