

COPALLI RUM

La pureté de la forêt tropicale

Points clés

Rhum bio et éthique Nouveauté 2019

Produit de façon **artisanale**, distillé, embouteillé et vieilli entièrement à la propriété

Ferme certifiée bio située **au cœur de 9000 hectares de forêt vierge**

Elaboré **sans compromis de qualité** et d'expérience gustative

Démarche positive centrée sur la communauté et la création de valeur à l'**échelle locale**

Approche durable et transparente, axée sur la **protection de l'environnement** et du terroir



Rhum bio du Sud du Bélize

Single Estate

3 ingrédients 100% naturels et locaux : canne à sucre, eau pure de la Canopée et levure bio

Double distillation en alambic pot still

Vieilli en fût ex-Bourbon



Barrel Rested
Rum

44°
70 cl

Ref: RHCP002



L'Histoire

Copalli est né de la passion partagée par ses fondateurs pour la **protection de l'environnement et la forêt tropicale** : Will Maheia et Todd Robinson.

Entre la ferme, la distillerie et le lodge, Copalli soutient les **communautés locales** et promeut une démarche positive à travers chacune de ses actions.

Notes de dégustation

Nez : Notes boisées, arômes de cacao, cuir, olive

Bouche : Epicée, cannelle et noix de muscade, vanille, tabac, mûres

Finale : Longue, riche et complexe



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

Amateur de Rhum Agricole
A la recherche de marques engagées
et respectueuses de la nature

Qu'apprécie-t-il ?

Rhum frais et léger
Profils gustatifs complexes
mais authentiques

Où mettre en rayon :

Au sein des Rhums agricoles

Supports mis à disposition :

Poster A3

Suggestions de consommation

1) Se déguste pur ou sur glace
afin d'apprécier son profil
gustatif riche et complexe
ainsi que sa grande douceur

2) Ajouter simplement un
bâton de cannelle ou
une étoile de barbane pour
rehausser le côté épicé

3) Complice idéal de la création
de tout cocktail à base de Rhum

