

COPALLI RUM

LA PURETÉ DU RHUM VENU DU CŒUR
DE LA FORÊT TROPICALE

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 situés au cœur de 9 000 hectares de forêt vierge, Copalli soutient les communautés locales et promeut une démarche positive à travers chacune de ses actions.

COPALLI BLACK CANE

ÉDITION LIMITÉE



Points clés

Rhum **éthique, bio et artisanal**.

Distillé, embouteillé et vieilli **entièrement à la propriété**.

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

Le jus de canne noire a un **profil fruité, riche et légèrement sirupeux**, ce qui donne une sensation plus consistante en bouche.

Origine : sud du Bélize

Catégorie : Rhum

Ingrédients : canne noire, eau de la canopée et levure bio

Double distillation en pot still

Vieillessement : 3 mois dans des réservoirs inoxydables

Notes de dégustation

La canne à sucre se mélange à des notes herbacées, du melon et des abricots secs.

Consommation

Pur ou en cocktail

45° | 70cl

Référence : RHCP2301

