



Identité :

CORO CORO est le nom de l'ibis rouge du Guatemala. C'est un oiseau magnifique qui survole les champs de canne à sucre d'où provient notre rhum.

Elaboration :

CORO CORO est un rhum guatémaltèque de 4 ans d'âge. Ce rhum est issu de l'assemblage d'eau de vie de mélasse (aguardiente) et de « superfino ». Le « superfino » est obtenu en redistillant l'eau de vie une deuxième fois pour obtenir un alcool très pur. Cette méthode, mise au point à la fin du dix-neuvième siècle, permet d'obtenir ce qu'on appelle un « rhum léger ». Il n'est pas léger par son degré d'alcool mais par sa composition chimique qui est beaucoup plus pure que celle d'un rhum ordinaire. Il est de ce fait particulièrement digeste.

Cette base est ensuite assemblée avec du sucre de canne liquide ce qui ajoute encore à l'onctuosité du rhum tout en baissant son degré alcoolique (30%).

Le rhum est alors prêt pour accueillir l'infusion des fèves de cacao. Cette infusion étant capitale pour la qualité du produit, l'origine de ces fèves et la méthode d'infusion sont gardées secrètes.

CORO CORO est un produit naturel sans adjuvant. Sa couleur est elle aussi naturelle sans aucun ajout de caramel. Elle provient de l'élevage du rhum en barriques de chêne pendant quatre ans.

Conseils de dégustation :

CORO CORO est délicieux pur. Certains le préfèrent à température ambiante pour bien profiter de sa grande complexité aromatique. D'autres préfèrent placer la bouteille au réfrigérateur pour gagner encore en onctuosité.

Il peut aussi servir de base à tous les cocktails classiques à base de rhum. Ses subtiles notes de cacao ajoutent une nouvelle dimension à la complexité aromatique des cocktails ainsi préparés. Son onctuosité et sa digestibilité sont aussi de précieux alliés pour les mixologistes exigeants.