

RON COLÓN SALVADOREÑO



RCS

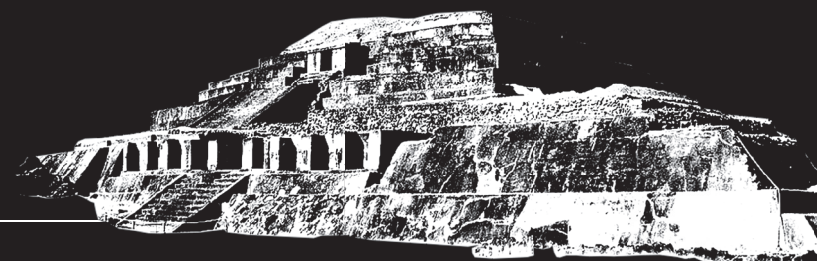
HISTOIRE

L'HISTOIRE DE RON COLÓN COMMENCE EN 2018 AVEC DEUX COLLÈGUES DEVENUS AMIS, THURMAN WISE ET PEPIJN JANSSENS. A EUX DEUX TOTALISANT PLUS DE 20 ANS DANS L'INDUSTRIE DES SPIRITUEUX, WISE ET JANSSENS PASSENT LEUR TEMPS À VOYAGER AUTOUR DU MONDE POUR INTRODUIRE DE NOUVELLES MARQUES DANS DES MARCHÉS ÉMERGEANTS.

EN 2018 CE TRAVAIL LES MENA DANS UNE TOURNÉE DE 22 JOURS COURANT 16 PAYS D'AMÉRIQUE LATINE, ET C'EST PENDANT CE VOYAGE QUE LE SALVADOR ('SIVAR' EN ARGOT LOCAL) CAPTURA LEUR ATTENTION.

LE SALVADOR EST LE PLUS PETIT PAYS D'AMÉRIQUE CENTRALE, BORDÉ PAR LE HONDURAS AU NORD-EST, LE GUATEMALA AU NORD-OUEST ET L'OCÉAN PACIFIQUE AU SUD. BEAUCOUP CONNAISSENT LE SALVADOR POUR SON HISTOIRE POLITIQUE COMPLEXE, COMPRENANT UNE VIOLENTE GUERRE CIVILE QUI DURA DE 1980 À 1992. CE QU'ON CONNAIT MOINS SONT LES MAGNIFIQUES VOLCANS, LES SPOTS DE SURF DE CLASSE MONDIALE, ET LES PRODUITS INCROYABLES – LE SALVADOR PRODUIT PARMI LES MEILLEURS CAFÉS ET CANNE À SUCRE DU MONDE.

CE VOYAGE DÉCLENCHA UNE OBSESSION DE CRÉER UN PRODUIT QUI METTRAIT EN VALEUR L'HONNÊTE, RICHE ET PITTORESQUE "SIVAR".



L'ÉQUIPE

Cette histoire qui commença à deux, s'est bientôt transformé dans une équipe de six personnes.

Le talent unique de Chris Rehberger et de son équipe de Double Standards basée à Berlin a réussi à visualiser la vraie essence de El Salvador.

Andrés Trigueros et sa famille de Jags Heads Coffee nous ont fait l'honneur de collaborer avec eux dans l'une des plantations de café les plus intéressantes de El Salvador, en nous ouvrant leurs foyers pour nous offrir une vision approfondie de leur culture et de leur histoire.

Felicity Gransden rejoint l'équipe pour apporter son talent unique en innovation des goûts. Finalement, Tobias Jegenstam a été recruté pour enrichir l'équipe avec son talent dans les réseaux sociaux.

L'équipe RCS est née.

LE NOM RON COLON

Au début du XVII^e siècle, le Conquistador espagnol Pedro de Alvarado nomma la récemment trouvée province de El Salvador après Jésus Christ, («Le Sauveur»).

En 1892, le gouvernement du Président Carlos Ezeta prit la décision d'appeler le peso Salvadorien « Colón » en honneur de Christophe Colomb. Le Colón resta la devise du Salvador jusqu'en 2001, quand il fut remplacé par le dollar américain.

Nous payons hommage aux anciens billets et pièces de 'Colones' sur notre bouteille, l'étiquette et la pièce unique qui se trouve dans le bouchon. Cette pièce s'enlève facilement pour être collectionnée.





RON COLÓN SALVADOREÑO

RUM BRUN AGÉ 55.5%

RECETTE

- Rhum Salvadorien âgé de 6 ans distillé en alambic à colonne fabriqué par la distillerie Licorera Cihuatán
- Rhum Jamaïcain non vieilli distillé en alambic charentais produit par les distilleries de Worthy Park, Hampden et Monymusk
- Rhum Jamaïcain de 3 ans distillé en alambic charentais produit par Worthy Park
- Tous les rhums du blend sont vieillis à la source

DISTILLERIE AU SALVADOR

Licorera Cihuatán appartient à Ingenio La Cabaña de El Salvador, l'un des plus grands et plus anciens producteurs de sucre du pays, établi en 1920.

METHODE

La canne à sucre locale passe dans un moulin à canne centenaire, puis on recueille la mélasse. Elle fermente avec des levures uniques pendant 36 heures avant d'être distillé dans un alambic moderne multi-colonnes. Après la distillation, le rhum est vieilli dans des exbarriques de bourbon de chêne blanc, placés à côté des rhums que la distillerie Licorera Cihuatán fabrique depuis 2004. Le rhum vieilli Licorera Cihuatán compte une part des anges de 8% par an. Le Maître Distillateur et Mélangeur est Gabriella Ayala.

BLEND

Les rhums que nous avons choisi pour notre blend créent un palais complexe. En combinant des rhums d'alambic à colonnes et charentais, le goût global offre des caractéristiques qui interagissent pour créer un mélange très spécial.

Le rhum Salvadorien, par lui-même, a un style délicat de fruit tropicaux avec une fin légère et sèche. L'ajout de rhum Jamaïcain apporte une minéralité et un palais chaleureux au liquide.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez:

Au nez, on remarque le plus les arômes des fruits tropicaux, avec de la banane fraîche et l'ananas juteux. Il y a aussi un arôme plus profond de raisins et prunes.

Palais:

Le goût fait ressortir les mêmes notes de fruits tropicaux, avec un arôme chaleureux et épicé de caramel torréfié. Équilibré avec des notes de chocolat au lait crémeux, amande grillée et abricot sec.

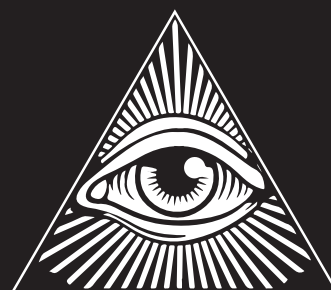
EMBOUTEILLAGE

Ron Colón est embouteillé, en premier lieu, aux Pays Bas. Cette décision a été prise à cause de la complexité et les risques liés à embouteiller en El Salvador, à cause de la situation politique du pays. Nous avons cependant un partenaire d'embouteillage pour RCS à El Salvador, avec qui nous travaillerons.

EMBALLAGE

Nous avons su très tôt que nous voulions focaliser RCS autour du rhum, d'où le choix de nous éloigner des designs conçus sur mesure, et d'opter pour la solution de bouteille en verre la plus abordable de l'industrie. C'est important de savoir que le verre des bouteilles de vin est 100% recyclable et peut être recyclé à l'infini sans perte de qualité ou pureté.

Dans les étiquettes et le bouchon, nous avons redonné de la vie les pièces et billets de Colón à travers nos designs.



PERFECT SERVES

LAST WORD

25 ml de Ron Colón Salvadoreño - Rhum Brun Âgé
25 ml de Chartreuse verte
25 ml de jus frais de citron vert
25 ml de liqueur de Maraschino
Huile essentielle de citron vert

RUM TONIC

50 ml de Ron Colón Salvadoreño - Rhum Brun Âgé
100 ml de tonic Fever Tree
Huile essentielle de citron
Menthe Fraîche

YUZU HIGHBALL

50 ml de Ron Colón Salvadoreño - Rhum Brun Âgé
100 ml de Soda Capi Yuzu
Huile essentielle de citron



DAIQUIRI

50 ml de Ron Colón Salvadoreño - Rhum Brun Âgé
25 ml de jus frais de citron vert
15 ml de sirop de sucre de canne brun
Huile essentielle de citron vert

SHOT

Rhum brun âgé Ron Colón Salvadoreño avec un segment d'orange.
Trempez la moitié du segment dans du sucre de canne, et l'autre moitié dans du café moulu.