

DRINKS.

Plantation Rum Trinidad 2003 Vintage Edition 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100242
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Trinidad et Tobago
Région	Trinidad & Tobago
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS, Frankreich
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum de mélasse
L'âge	12 ans (sans indication d'âge officielle)
L'usage	pur
Dégustation	Sucré avec des notes acidulées, précisément: miel, pêche, poire, agrumes, tabac et bois.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stockage en fûts de bourbon à Trinidad, finition en fûts de cognac en France.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

La société française Maison Ferrand est actuellement spécialisée dans le cognac. Etant donné que les distilleries des Caraïbes ont été approvisionnées à plusieurs reprises avec d'anciens fûts de cognac, les premiers contacts avec la France ont été rapidement établis. Lorsque le propriétaire, Alexandre Gabriel, a été invité à une dégustation de rhum lors d'une visite aux Caraïbes, il a été tellement enthousiasmé par le spiritueux qu'il a décidé de lancer la série Plantation Rum. Les rhums sont toujours distillés dans la zone de culture de la canne à sucre et y sont stockés la plupart du temps, mais bénéficient d'une finition spéciale dans les caves de la Maison Ferrand, où ils entrent en contact avec le bois des vieux fûts de cognac. La Trinidad 2003 Vintage Edition a mûri pendant 12 ans. Le rhum a d'abord été stocké pendant huit ans dans des fûts de bourbon à Trinidad, puis il a reposé pendant quatre années supplémentaires dans des fûts de cognac français. La distillation a eu lieu dans un alambic à quatre colonnes, c'est pourquoi le rhum est généralement assez léger. En bouche, le rhum Trinidad 2003 Vintage est sucré, avec des notes acidulées, rappelant inévitablement le miel, la pêche, la poire, les agrumes, le tabac et le bois.