DRINKS.

Plantation Rum Experience Box 60cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408280
Alcool	41%
Contenu	60cl
Pays	France
Région	Caraïbes (origine) / Cognac, France (embouteillage)
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près 16130 Ars, France
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum brun
L'âge	divers
L'usage	Pour la dégustation
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Contient 1x 10cl 3 Stars White Rum, 1x 10cl Original Dark Rum, 1x 10cl Grande Réserve, 1x 10cl Gran Añejo et 1x 10cl Perú Vintage 2004
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
L'emballage	in der Box

Description

L'homme d'affaires Alexandre Gabriel travaillait déjà dans le domaine du cognac lorsqu'il a noué une relation d'affaires avec une famille de vignerons français, ce qui lui a permis de fonder la Maison Ferrand en 1989. Peu de temps plus tard, désireux de diversifier l'assortiment, il a établi des relations importantes avec les producteurs de rhum des Caraïbes, lors de ses voyages dans les années 90, et a fondé le rhum Marle Plantation. Depuis, la Maison Ferrand a même racheté la West Indies Rum Distillery à la Barbade - un pays d'origine fréquent dans la gamme des rhums Plantation. La collection comprend cinq lignes de produits: les rhums Vintage représentant un pays et un millésime spécifiques, les assemblages Signature, les classiques de bar pour la confection de cocktails, les embouteillages à fût unique et les Éditions spéciales Extrême, très limitées.
La Plantation Experience Box contient six rhums artisanaux en bouteilles de 10cl, ce qui permet d’avoir une première impression de la polyvalence de la gamme de produits. Sont inclus :

- Plantation 3 Stars White Rum 41,2%: assemblage de rhums de la Barbade, de la Jamaïque et de Trinidad destiné à être mélangé, filtré par du charbon actif.

- Plantation Original Dark Rum 40%: assemblage de rhum de la Barbade plus jeune et de rhum de la Jamaïque vieilli pendant plus de dix ans avec une finition de trois à six mois en fûts français.

- Plantation Grande Réserve 40%: assemblage de rhums de la Barbade vieillis jusqu'à trois ans, avec une finition d’un an en fûts de chêne français.

- Plantation Gran Añejo 42%: assemblage de rhums du Guatemala et du Belize avec une finition d’un an en fûts de Cognac Ferrand.

- Plantation Barbade XO 40%: édition anniversaire avec un rhum de la Barbade de douze ans d’âge, avec post-maturation en France.

- Plantation Xaymaca Extra Dry Rum 43%: avec le rhum Xaymaca Extra Dry, l'équipe évoluant aux côtés d'Alexandre Gabriel présente un rhum jamaïcain dans sa forme la plus originale, qui a été distillé dans des Double Retort Stills.