DRINKS.

Plantation Xaymaca Extra Dry Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408281
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Jamaïque
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près 16130 Ars, France
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum brun
L'âge	2-4 ans
L'usage	Pur, on the rocks ou pour de simples boissons
Dégustation	Nez: légèrement fumé et charnu avec des notes fruitées, acidulées et acides, puis de la vanille, de la banane bouillie, des zestes d'orange amère et de l'ananas mûr. Palais: sec, floral et fruité avec de l'eau de rose, des pommes caramélisées, des poires, des abricots, des raisins blancs, du lait de coco, des épices, des noix et du pain.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de rhums Double Retort Pot Still des distilleries Clarendon et Long Pond; maturation en fûts de bourbon et post-maturation dans d’anciens fûts de Cognac en France
Honneurs	The Rum and Cachaca Masters (The

	Spirits Business) 2019: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Comment reconnaît-on un rhum Plantation, si ce n'est par le lettrage témoin sur l'étiquette de la bouteille? La première chose qui attire l'attention est le col bombé de la bouteille, ce qui est généralement le cas pour les marques de whisky. À cela s'ajoutent le sceau en cire noire et le logo qui, avec un peu d'imagination, ressemble à une plante de canne à sucre en fleur sur fond de soleil levant. Enfin, le raphia à l'aspect vieilli indiquent qu'il s'agit d'un rhum Plantation, récompensé à plusieurs reprises. La Plantation Xaymaca Extra Dry est un rhum Pot Still jamaïcain dans sa forme la plus originale, qui présente les notes typiques de banane trop mûre et d'ananas flambé. C'est la raison pour laquelle Alexandre Gabriel a choisi le nom de "Xaymaca" pour sa création - après tout, c'est ainsi que les indigènes de la Jamaïque appelaient leur île avant que les colons espagnols ne changent progressivement son nom. Le rêve d'Alexandre de produire un assemblage Pot Still à 100% a été suivi d'un investissement plus important: sa distillerie a acquis des parts dans les rhumeries traditionnelles "Long Pond" et "Clarendon" et a ainsi obtenu l'accès aux alambics Resort Stills, aujourd'hui rares, développés il y a déjà plusieurs siècles. Pour faire simple, il s’agit de deux alambics Pot Stills alignés l'un à côté de l'autre, qui produisent du rhum en un seul passage à partir de mélasse fermentée. Le rhum High Ester mûrit ensuite pendant un à trois ans dans des fûts de bourbon avant d'être expédié en France, où il passe douze mois supplémentaires dans d'anciens fûts de cognac de la Maison Ferrand.