

# DRINKS.

## Plantation Rum Barbados One Time Limited Edition 2011 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409627
Alcool	51.1%
Contenu	70cl
Pays	Barbade
Région	Barbade
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS, Frankreich
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum brun
L'âge	10 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: des arômes épicés comme la cannelle, le gingembre et le poivre, suivis d'arômes fruités avec des notes de prunes et de raisins secs. Bouche: douce et très fruitée. Arôme intense de raisin sec accompagné de noix, de vanille, de caramel, de chocolat et d'agrumes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé dans la West Indies Rum Distillery; maturation de onze ans en fûts de bourbon; post-maturation de deux à trois ans en fûts de Cognac
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Millésime 2011

## **Description**

L'île de la Barbade est connue pour de nombreuses choses: Rihanna, les bateaux de croisière, le Bridgetown colonial, les manières britanniques (l'île fait partie du Commonwealth), les anciennes plantations de canne à sucre et, bien sûr, le rhum. Parmi les distilleries les plus célèbres de l'île figurent Foursquare, West Indies, Mount Gay et St. Nicholas Abbey. Après tout, la Barbade est considérée comme le berceau du rhum. Il n'est donc pas surprenant que les rhums de la Barbade soient très appréciés et très demandés. Le Barbados Rum 2011 One Time Limited Edition est un rhum de haute qualité. Distillé dans la West Indies Rum Distillery, le rhum de la Barbade a été élaboré dans des alambics en colonne et en pot, après une fermentation de trois jours. Après avoir mûri pendant 4,5 ans dans des fûts de bourbon américain dans les Caraïbes, le rhum a été transféré dans d'anciens fûts de Cognac. Dans la Maison Ferrand, dans la région française de Cognac, le rhum de la Barbade a mûri pendant 4,5 années supplémentaires. Au nez, le Plantation Rum Barbados 2011 se présente d'emblée avec des arômes épicés rappelant la cannelle, le gingembre et le poivre. Par la suite, le parfum devient plus fruité, avec des arômes de prunes et de raisins secs. En arrière-plan, on devine un léger parfum d'amandes et de noisettes. En bouche, le rhum de la Barbade est d'abord doux et très fruité. Son arôme intense de raisin sec est accompagné de noix. En cours de route, le goût devient plus fort et une certaine sécheresse se joint au mélange de arômes de vanille, de caramel et de chocolat, associées à des fruits cuits et à des zestes d'agrumes.