

DRINKS.

Plantation Rum Guyana 2005 Old Reserve 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702673
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Guyana
Embouteilleur	MAISON FERRAND, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum de mélasse
L'âge	9 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	avec des notes d'amandes, de raisins secs et de figues, de tourbe fumée, de cassonade et de vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé dans un Double Pot Still original en bois, mûrit pendant sept ans en fûts de bourbon (Guyane) et deux ans en fûts de cognac (France).
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

Comment reconnaît-on un Plantation Rum, si ce n'est en lisant ces deux mots sur l'étiquette de la bouteille? Et bien, il y a plusieurs possibilités: tout d'abord, le goulot bombé de la bouteille, qui est normalement courant pour les marques de whisky, attire l'attention. Ensuite, le sceau de cire noire et le logo qui, avec un peu d'imagination, ressemble à une plante de canne à sucre en fleurs sur un fond de soleil levant. Enfin, le raffia basque, apparemment historique, indique qu'il s'agit d'un représentant du Plantation Rum, plusieurs fois récompensé. L'homme d'affaires Alexandre Gabriel s'est consacré au cognac lorsqu'il est entré en relation d'affaires avec une famille de viticulteurs français en 1989 et a fondé la Maison Ferrand. Il a rapidement commencé à diversifier sa gamme de produits et a établi d'importantes relations avec les producteurs de rhum des Caraïbes au cours de ses voyages. Plantation Rum comprend quatre séries: les rhums Vintage représentant un pays et un millésime particuliers, les assemblages Signature, les classiques du bar pour faire des cocktails et les éditions spéciales. Le Rhum Vintage Guyana 2005 a été fabriqué à partir de la canne à sucre Demerara et distillé dans la distillerie de Port Morant. Il s'agit d'un Double Wooden Pot Still mûr, provenant d'une distillerie de rhum fermée depuis longtemps et donc de l'un des derniers alambics en bois au monde. Le rhum a mûri pendant sept ans dans d'anciens fûts de bourbon dans son pays d'origine, avant d'être expédié en France où il a été stocké dans des fûts de cognac pendant deux années supplémentaires. L'arôme assez équilibré fait ressortir des notes d'amandes, de raisins secs et de figues, de tourbe fumée, de cassonade et bien sûr de vanille.