

# DRINKS.

## Plantation Overproof OFTD Rum 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703875
Alcool	69%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	P. Ferrand Cognac
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum brun
L'usage	pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec du café, des oranges, des prunes, de la confiture et des truffes. Bouche: avec du caramel, du chocolat, de la vanille, des raisins secs, de la cannelle, de la noix de muscade, du bois de chêne, de la mélasse, ainsi qu'un peu de fumée. Finale: longue, avec du chocolat noir, des clous de girofle et du caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	composé de rhum de Barbade (Twin Column Still / Pot Still), de rhum de Jamaïque (Pot Still) et de rhum de Guyane (Port Mourant Still)
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**

Afin de créer ce rhum Overproof, Alexandre Gabriel s'est associé à sept autres amateurs de rhum. Le rhum O.F.T.D. "Old Fashioned Traditional Dark" est finalement né d'une collaboration qui a duré des semaines et qui a inclus des rencontres secrètes, des moments décontractés, d'innombrables dégustations et des discussions sérieuses. Il s'agit d'un mélange de rhums provenant de la Guyane, de la Jamaïque et de la Barbade. Alors que les rhums de la Barbade ont été distillés dans un alambic Twin Column Still, ainsi que dans un Pot Still, le rhum jamaïcain, typiquement lourd, a été distillé dans un alambic Pot Still. Le rhum de Guyane, quant à lui, a été distillé dans le célèbre alambic Port Mourant en bois. Le rhum a un goût de caramel crémeux, de chocolat, de vanille, de cannelle, de raisins secs, de noix de muscade, de bois de chêne, de mélasse et d'un peu de fumée.