DRINKS.

Plantation Barbados XO Extra Old 20th Anniversary Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RPBX0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Barbade
Embouteilleur	C. FERRAND, 191 av. Général Leclerc 78220 Viroflay
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum de mélasse
L'âge	12-15 ans
L'usage	Pur ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Nez: fruité-épicé, avec de la noix de coco, des bananes et du chêne. Bouche: les notes de chêne se poursuivent et se mêlent à la vanille et au caramel. Finale: longue et sucrée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Finition dans des fûts de cognac
Honneurs	2011 Miami Rum Festival - Médaille d'or, 2010 Miami Rum Renaissance Festival - Médaille d'or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

Description

La société française "Cognac Ferrand" est spécialisée dans le cognac. Etant donné que les distilleries des Caraïbes ont été approvisionnées à plusieurs reprises avec d'anciens fûts de cognac, les premiers contacts avec la société ont été établis assez rapidement. Lorsque le propriétaire, Alexandre Gabriel, a été invité à une dégustation de rhum lors d'une visite dans les Caraïbes, il était tellement emballé par ce spiritueux qu'il a décidé de lancer la série Plantation Rum. Pas de production industrielle dans la production de ces rhums: la distillation a lieu directement dans la zone de culture de la canne à sucre. L'un des plus anciens embouteillages de la série Plantation, le Barbados Extra Old 20th Anniversary, mûrit pendant au moins douze ans dans des fûts de bourbon, dans la climat tropical de la Barbade, et reçoit ensuite sa finition dans les caves du Château de Bonbonnet, en Charente française. Comme c’est toujours le cas pour la série Plantation, le rhum Barbados Extra Old 20th Anniversary utilise du rhum provenant de différentes distilleries de la Barbade.