

DRINKS.

Plantation Rum Barbados Vintage 2005 Edition 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407087
Alcool	42.8%
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	13 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: parfum de banane, de mangue, d'ananas, de cannelle, de cardamome et de curry. Palais: goût de nougat, de chocolat à la menthe, de noix, d'orange confite, de vanille et de génoise.
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
Honneurs	The Rum and Cachaca Masters (The Spirits Business) 2019: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011

Additifs Contient du colorant

Description

L'île de la Barbade est connue pour de nombreuses choses: Rihanna, les bateaux de croisière, la colonie de Bridgetown, les coutumes britanniques (l'île appartient au Commonwealth), les anciennes plantations de canne à sucre et bien sûr le rhum. Les distilleries les plus célèbres de l'île comprennent Foursquare, West Indies, Mount Gay et St. Nicholas Abbey. En effet, 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. Les connaisseurs de la Maison Ferrand le savent bien et ont sorti sur le marché un rhum de mélasse vintage de 2005, provenant de la West Indies Rum Distillery. Pour ce faire, des distillats provenant d'alambics Pot Still et Column Still ont été combinés. Après onze longues années passées sous la chaleur tropicale, le rhum a finalement été transféré de la Barbade en France, où il a bénéficié d'une post-maturation de deux à trois ans dans les fûts de cognac maison.