

# DRINKS.

## Plantation Rum Guatemala & Belize Gran Añejo 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700411
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS, Frankreich
Marque	Plantation Rum
Type	Brauner Rum
L'âge	4 Jahre
L'usage	Servi pur ou pour diverses boissons et cocktails.
Dégustation	Notes de vanille sucrée avec des notes délicates de bois et du cacao. Finition longue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Maturation triennale au Guatemala et une finition d'un an en France.
Honneurs	Instil Drinks 2014: Gagnant de la catégorie "Golden Rum" Rum XPCompetition 2013: Médaille d'or. Rum XPCompetition 2012: Médaille d'or. Meilleur dans sa classe. Premium Select Spirits International 2012: Médaille dans sa classe. Deutsches Rum Festival 2013: Médaille d'or.



---

Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
-------------	--

---

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

## Description

C'est en 1989 qu'Alexandre Gabriel découvre la Maison Ferrand, l'une des plus anciennes de France. Coup de foudre pour le savoir-faire de Pierre Ferrand, Alexandre Gabriel s'initie alors avec engouement aux spécificités du Cognac. Il voyagea ainsi à travers le monde afin d'établir un réseau de distribution partageant les mêmes valeurs que la Maison Ferrand et s'entoura d'une équipe de passionnés encore aujourd'hui à ses côtés. Dans les années 1990, Alexandre Gabriel part à la recherche des meilleurs rhums aux Caraïbes et lance sa plantation ainsi qu'une gamme de rhums de terroir. Quinze années plus tard, en 2012, Alexandre Gabriel est nommé Meilleur Maître Assembleur du Rhum au Monde et remporte le prestigieuse Golden Barrel Award. La caractéristique particulière des rhums de Plantation Rum est leur maturation en fûts de Bourbon dans des conditions climatiques tropicales (en raison de la forte évaporation, le stockage ne doit pas durer plus de dix ans) et leur post-maturation en fûts dans des conditions climatiques continentales en France. Le Plantation Rum Jamaica 2000 Old Reserve appartient à la gamme 'vintage' de la marque et est disponible en quantité limitée. Après une fermentation d'une durée maximale de deux semaines et une distillation dans des alambics, le rhum vieilli pendant dix ans en Jamaïque avant d'être expédié en France pour une finition de trois ans. Le Plantation Rum Guatemala & Belize Gran Anejo rassemble deux fabricants et deux pays. Après une fermentation de quatre jours et une distillation traditionnelle dans des alambics à colonne, Le rhum vieilli au Guatemala pendant trois ans avant d'être expédié en France pour une finition d'un an.