

# DRINKS.

## Plantation Rum Original Dark 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701737
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS, Frankreich
Marque	Plantation Rum
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des grains de poivre, des clous de girofle, de la cannelle, des cerises cuites, des prunes, de la mélasse et des notes boisées. Bouche: d'abord fruité avec des raisins secs et des ananas séchés, puis épicé-piquant, minéral et relativement sec.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	composé de rhum de la Barbade (1-3 ans) et de rhum de la Jamaïque (10-15 ans); post-maturation de 3 à 6 mois en France dans des cuves en bois
Honneurs	Rum & Cachaca Masterrrr (The Spirits Business) 2019: Master-MédailleSan  Francisco World Spirits Competition



2018: Double-OrWorld Spirits Awards  
2018: Or

---

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

La société française "Cognac Ferrand" est spécialisée dans le cognac. Ceci dit, étant donné que les distilleries des Caraïbes ont été approvisionnées à plusieurs reprises avec d'anciens fûts de cognac, les premiers contacts avec elles ont été établis il y a bien longtemps. Lorsque le propriétaire, Alexandre Gabriel, a été invité à une dégustation de rhum lors d'une visite aux Caraïbes, il a été tellement enthousiasmé par le spiritueux qu'il a décidé de lancer sur le marché la série Plantation Rum. Le rhum Plantation est fabriqué sans production industrielle centralisée: la distillation a lieu directement dans la zone de culture de la canne à sucre. Le "Plantation Original Dark" est un assemblage haut de gamme à base de rhums de mélasse, initialement stockés dans les pays d'origine, à savoir la Barbade et la Jamaïque. A la Barbade, la période de maturation n'était que d'un à trois ans; en Jamaïque, cependant, le rhum à haute teneur en esters, distillé dans des alambics Pot Still, a reposé pendant dix à quinze ans. Une fois assemblé, le rhum a bénéficié ensuite d'une finition unique en France, où il est harmonisé pendant trois à six mois dans une grande cuve en bois, dans les caves voûtées de la maison Ferrand. Le rhum, prédestiné aux boissons mixtes, révèle des notes de prune, de banane et de vanille, qui se mêlent aux notes de clou de girofle et de cannelle.