

# DRINKS.

## Plantation Original Dark Pineapple (Spiritueux à base de rhum) 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703874
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	P. Ferrand Cognac
Marque	Plantation Rum
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec de l'ananas sucré-fruité, des zestes d'agrumes, du sucre caramélisé et un soupçon de clous de girofle. Bouche: avec des notes aromatiques d'ananas, de banane mûre, de tonneau en bois, ainsi qu'un peu de fumée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum 3 Stars (enrichi avec des écorces d'ananas et distillé à nouveau) et de rhum Original Dark (enrichi de pulpe d'ananas)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



## **Description**

La combinaison de rhum et d'ananas fait partie intégrante de l'univers Tiki. Il est donc plutôt logique d'enrichir le rhum avec des arômes d'ananas. Pour cette édition du rhum Plantation, des écorces d'ananas ont macéré dans le rhum blanc 3 Stars, qui contient, quant à lui, des distillats de la Barbade, de la Jamaïque et de Trinidad. Cette distillation est suivie d'une distillation subséquente dans les alambics Pot Stills en cuivre de la Maison Ferrand. Parallèlement, la pulpe d'ananas macère pendant trois mois dans du rhum Original Dark de la Barbade et de la Jamaïque. Finalement, le distillat et le macérat de fruits sont mélangés pour créer une expérience gustative sucrée et aromatique. Ce spiritueux à base de rhum est le résultat de la troisième collaboration entre Alexandre Gabriel et David Wondrich - les deux compères avaient précédemment créé un cognac et une liqueur de Dry Curaçao.