



# PLANTATION GRANDE RÉSERVE 5 ANS

Type d'alcool : Rhum traditionnel  
Provenance : Barbade  
Distillation : Alambic  
Environnement de vieillissement : Tropical,  
Continental  
Volume : 75CL  
Degré : 40°

## Description :

Plantation Grande Réserve 5 ans vous laissera un souvenir inoubliable... Ce très vieux rhum illustre la recherche constante de la qualité de la Maison Ferrand. Historiquement spécialisée dans la production de cognac, cette marque explore à l'heure actuelle de nouveaux horizons.

Tout part d'un voyage effectué par le président de la marque, Alexandre Gabriel, au cours duquel il découvre de vieux fûts de rhum à la palette aromatique hors du commun, destinés à la consommation personnelle du Maître de Chai. Séduit, il décide de lancer sa propre gamme de rhums. Les liens entre cet alcool noble et le Cognac sont fort anciens, et les techniques de vieillissement se sont souvent inspiré les unes des autres.

Plantation Grande Réserve 5 ans provient d'un bel assemblage de rhums de la Barbade, berceau du Rhum. Le vieillissement en fûts de Bourbon a été réalisé dans son environnement tropical d'origine. L'affinage de ce spiritueux a, quant à lui, été réalisé au cœur des Chais du Château de Bonbonnet, en France.

Plantation Grande Réserve est un rhum dont le profil est typiquement barbadien. La gourmandise de son nez révèle dès les premières effluves, les notes exotiques de noix de coco grillées et de vanille boisée, délicatement enrobées par la douceur du fudge. Son faible degré est idéal pour déguster ce 5 ans d'âge pur ou en cocktail.