

PLANTATION JAMAÏQUE MILLÉSIME 2003



Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Jamaïque
Distillation : Alambic
Environnement de vieillissement : Tropical,
Continental
Millésime : 2003
Volume : 70CL
Degré : 49.5°

Description :

Le saviez-vous ? La mythique distillerie jamaïcaine Clarendon appartient, au moins en partie, à la Maison Ferrand, fondatrice de la marque Plantation.

Il était donc naturel de voir apparaître cette cuvée Jamaïque de Plantation, élaborée au sein de cette distillerie à l'histoire tourmentée.

C'est le célèbre alambic double retort « Vendôme » qui a été utilisé pour la distillation de ce Millésime 2003.

Ce dernier a vieilli 16 ans en fûts de Bourbon dans son terroir originel avant d'être acheminé jusqu'en France pour une maturation d'1 année supplémentaire en fût de Cognac.

Un soin particulier a donc été apporté à sa maturation, comme d'ailleurs pour tous les crus de la marque Plantation.

Ce rhum hors d'âge séduira inévitablement les amateurs du style funky, en particulier par ses senteurs exotiques, ses saveurs de fruits confits, et l'équilibre dont il fait preuve.

Un grand rhum, à déguster lentement, les yeux mi-clos, en profitant de chaque seconde...