



# PLANTATION NICARAGUA MILLÉSIME 2004

Type d'alcool : Rhum traditionnel  
Provenance : Nicaragua  
Distillation : Colonne  
Environnement de vieillissement : Tropical  
Millésime : 2004  
Volume : 70CL  
Degré : 42°

## Nez

Le nez de ce rhum exprime pleinement des parfums floraux délicatement mariés à l'exotisme du fruit de la passion.

## Bouche

La dégustation de ce rhum millésimé dévoile une attaque élégante et soutenue qui se développe généreusement vers le mariage floral et fruité du nez. Les notes de pivoine côtoient celles du fruit de la passion et de la banane affirmant l'exotisme de ses origines. De fines notes épicées viennent relever cet ensemble par touches et en douceur.

## Finale

La finale de ce rhum présente une bonne longueur où virevoltent les notes florales, fruitées et épicées.

## Description :

Le rhum Plantation 2004 Nicaragua est le nouveau millésime élaboré par La Maison Ferrand, figure d'excellence depuis de très nombreuses années dans l'élaboration du Cognac.

Ce millésime a été distillé en colonne, procédé caractéristique et traditionnel de ce pays. Sa fermentation a été opérée sur une courte durée et son élevage - réalisé en fûts de Bourbon au Nicaragua- a connu un affinage en fûts de Cognac, dans la région du même nom. Il s'agit du procédé typique -nommé 'Double Ageing'- orchestré par La Maison Ferrand pour élaborer la gamme des rhums Plantation.

Si son prédécesseur, le rhum Nicaragua 2003, était marqué par des parfums généreusement fruités, ce nouveau Millésime -issu de la récolte de l'année 2004- exprime quant à lui un caractère floral.