



PLANTATION

OLD FASHIONED TRADITIONAL DARK OVERPROOF

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Barbade, Guyane Britannique, Jamaïque
Distillation : Mixte
Environnement de vieillissement : Tropical, Continental
Volume : 70CL
Degré : 69°

Couleur : La robe de ce rhum affiche une teinte acajou.

Nez : Parfums de café, d'agrumes et de fruits. Puissance et profondeur.

Bouche : La dégustation se déploie sur des notes pâtisseries gourmandes, rehaussées d'épices et d'un boisé bien présent.

Finale : Notes chocolatées, épicées et empyreumatiques se

Description :

Voici la dernière nouveauté des rhums Plantation : Old Fashioned Traditionnal Dark !

Tout comme ce rhum traditionnel est l'œuvre d'une équipe menée par Alexandre Gabriel - Président des Cognac Ferrand - l'assemblage qui le compose provient lui aussi de différents horizons de la Caraïbe : Barbade, Guyane britannique et Jamaïque.

Cette version - minutieusement élaborée par quelques peintures largement reconnues du métier - titre à 69 degrés et s'inscrit dans la droite lignée des Overproof. A noter, cette nouveauté remplace définitivement la référence précédemment proposée par cette maison : l'Original Dark Overproof.