



PLANTATION ORIGINAL DARK

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Trinidad & Tobago
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez

Le nez de ce rhum séduit de prime abord par les effluves fraîches et franches de jus de canne et de fraises très mûrs qui titillent les sens. Des parfums de liqueur de café, d'amande amère et de caramel liquide se dévoilent ensuite pour évoluer sur des notes de fruits chargés en jus.

Bouche

En bouche, la gourmandise vous gagne : vanille Bourbon, caramel et arômes de café au lait rendent la dégustation délicieuse et très appréciable.

Finale

La finale est typique et rappelle le bon goût de la canne à sucre.

Description :

La Maison Ferrand est une référence incontestée dans le monde du Cognac. S'appuyant sur son expertise dans l'élaboration du Cognac, elle lance la marque Plantation.

Le rhum Plantation Original Dark est une création particulière de cette Maison. Il s'agit d'un assemblage de rhums élaboré à Trinidad & Tobago.

Âgés de deux à six années, les rhums qui composent cette cuvée sont vieillis exclusivement en fûts de Bourbon. Contrairement à la majorité des rhums de cette marque, ce rhum ne bénéficie pas du 'Double Ageing' mais illustre fièrement la légèreté et la subtilité des rhums de Trinidad.