



PLANTATION PANAMA MILLÉSIME 2006

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Panama
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical,
Continental
Millésime : 2006
Volume : 70CL
Degré : 41.6°
Edition : Limitée

Nez

Le premier nez dévoile des senteurs capiteuses d'encens et de cire. Après aération, on découvre un profil olfactif d'une large complexité, offrant des notes de vanille, chocolat, café, cannelle et même une légère pointe de rose.

Bouche

En bouche, notre impression gourmande se renforce : mandarine, cacao et vanille composent un accord parfait avec l'amande et les fruits confits.

Finale

La fin de la dégustation s'ouvre sur de belles notes boisées.

Description :

Ce Millésime 2006 de la marque Plantation a été élaboré à partir de mélasse fermentée pendant trois jours.

Après une distillation en alambic à 4 colonnes et un vieillissement de 11 ans en fûts de Bourbon, cet excellent rhum hors d'âge a été transféré en France dans la région de Cognac, pour recevoir une ultime finition de 2 ans en fûts de Cognac de la Maison Ferrand.

Ce rhum « nomade » a donc pu bénéficier d'un double vieillissement, sous climat tropical, puis sous climat continental, comme les autres cuvées de la marque Plantation.