



PLANTATION PERU MILLÉSIME 2004

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Pérou
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Millésime : 2004
Volume : 70CL
Degré : 43.5°

Nez : Au nez, les effluves fruitées s'expriment pleinement. Les parfums de fruits à coque (noix et amande) et d'épices (muscade) viennent couronner ce premier bouquet.

Bouche : La dégustation révèle les saveurs épicées d'une vanille espiègle, fondues dans des notes caramélisées et rehaussées par la vivacité du gingembre. De fines touches de noisette se mêlent à celles d'un cacao corsé.

Finale : La finale se déploie sur les notes de cacao. Belle longueur.

Description :

Les rhums Plantation sont sélectionnés dans les meilleures distilleries d'Amérique du Sud et de la Caraïbe, du Panama, du Nicaragua, du Pérou, de la Jamaïque à Trinidad en passant par la Barbade.

Le nom de cette marque évoque les champs de cannes à sucre et l'organisation séculaire de la fabrication du rhum.

Les millésimes Plantation sont par définition toujours des éditions limitées. Ici, le rhum Peru 2004 a connu une distillation en colonne, réalisée au cours de l'année 2004 par las Distilerias Unidas SA de Perù.

Très bel exemple d'un rhum traditionnel péruvien, son vieillissement a été opéré en fûts ex-Bourbon sous son climat d'origine, le Pérou.

Ce n'est qu'à l'issue de cette étape que ce Plantation Peru effectue son voyage transatlantique pour achever sa maturation dans les chais de Plantation situés en Charente.

De l'aridité de sa région d'origine il garde la force et le tempérament ! La richesse de ses notes fruitées lui apporte sa chaleur toute particulière.