



# PLANTATION PINEAPPLE

Type d'alcool : Rhum traditionnel  
Provenance : Caraïbe  
Distillation : Colonne  
Environnement de vieillissement : Tropical  
Volume : 70CL  
Degré : 40°  
Médailles : Bronze 2017 Rhum Fest Paris  
Edition : Limitée

**Nez** : Ce nez-là est aussi généreux en parfums qu'un fruit à peine cueilli... Les notes fruitées d'ananas Victoria et de pêche se mêlent à la gourmandise des effluves de masepain, à l'onctuosité de la vanille et à la singularité des senteurs de géranium qui signent délicatement cette palette olfactive.

**Bouche** : La bouche est fine, délicate mais bien structurée. Les saveurs de pommes cuites côtoient celles de clou de girofle. Les notes fumées caressent celles de miel, chaleureusement soutenues par un généreux bouquet d'épices.

**Finale** : La finale fait preuve d'une belle longueur et réaffirme toute sa gourmandise... Notes de caramel, de muscade et d'amande rencontrent celles de l'ananas et des agrumes.

## Description :

Plantation Pineapple est un rhum dont le processus de fabrication est tout à fait singulier.

Fidèle réminiscence du 'Pineapple Delicacy' cher aux Anglais de l'époque Victorienne, ce rhum a vu le jour grâce aux nombreuses recherches effectuées en collaboration étroite avec l'historien David Wondrich.

Les Ananas Victoria, méticuleusement sélectionnés, sont d'abord épluchés à la main, et les écorces du fruit sont alors mises à infuser durant une semaine dans le rhum Plantation 3 Stars. C'est une fois cette infusion effectuée que la distillation commence. Durant cette nouvelle opération, c'est la chair de l'ananas qui est à son tour infusée dans le rhum Plantation Original Dark cette fois, et durant de nombreux mois.

A l'issue de ces différentes étapes, l'assemblage du distillat obtenu et de l'infusion intervient pour donner naissance à ce délicieux Plantation Pineapple.

Etant donné la saisonnalité de l'ananas Victoria, cette bouteille compte parmi les éditions très limitées. Un rhum résolument gourmand et fruité !