



PLANTATION TRINIDAD MILLÉSIME 2005

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Trinidad & Tobago
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Millésime : 2005
Volume : 70CL
Degré : 42°
Edition : Limitée

Nez

Vif et net. Les parfums fruités (mangue, notamment) marquent un bel exotisme. Les senteurs boisées laissent transparaître également une divine effluve de miel.

Bouche

Les agrumes et la poire prédominent, composant ensemble un accord d'une grande gourmandise.

Finale

Grasse, d'une bonne longueur.

Description :

Cette cuvée Trinidad Plantation 2005, récompensée d'une médaille d'or aux Rum XP de 2011, jouit d'un grand succès d'estime.

Cette médaille est en effet venue saluer la qualité de ce rhum floral d'une grande fraîcheur, élaboré à partir de mélasse.

Sa distillation a été opérée dans un alambic à 4 colonnes, au sein de la Trinidad Distillers.

Son vieillissement s'est fait en deux étapes : tout d'abord sous climat tropical, à Trinidad, son terroir d'origine, pendant 11 ans dans des fûts ex-Bourbon. Puis, sous climat continental, au château de Bonbonnet dans la région de Cognac (Maison Pierre Ferrand).