



PLANTATION XO 20ÈME ANNIVERSAIRE

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Barbade
Distillation : Alambic
Environnement de vieillissement : Tropical,
Continental
Volume : 70CL
Degré : 40°

Description :

Découvrez tout le savoir-faire de la Maison Ferrand en matière de rhum ! Peut-être connaissiez-vous déjà cette marque ? Les Cognacs Ferrand sont en effet très réputés auprès des amateurs de cet alcool noble. Peut-être êtes-vous surpris de découvrir que cette Maison a également lancé sa propre gamme de rhums ?

Et pourtant c'est bien le cas, depuis que le président, propriétaire de la marque, a été séduit, lors d'un voyage, par de très vieux fûts au profil aromatique extraordinaire. La décision a été prise de développer une gamme spécialisée, dont la bouteille présentée ici est un digne échantillon !

En réalité, les liens entre Cognac et Rhum sont fort anciens, puisque les techniques de vieillissement de ces deux alcools s'inspirent les unes des autres. Le rhum Plantation XO 20ème Anniversaire est un rhum d'assemblage réalisé à partir des plus vieilles réserves de la Maison. Son long vieillissement en milieu tropical, accompagné d'une sélection méticuleusement opérée par le Maître de Chai de la Maison Ferrand, au cœur du Château de Bonbonnet, révèle à la dégustation un rhum au profil aromatique tout à fait remarquable.

L'affinage de ce rhum a été effectué en France dans de petites barriques de chêne français durant une période pouvant aller de 12 à 18 mois. Le procédé de double vieillissement - Double Ageing - met à l'honneur une technique utilisée au 18ème siècle.

Plantation XO 20ème Anniversaire est un rhum qui exprime pleinement ses effluves exotiques (cane à sucre, vanille, noix de coco grillée...) justement équilibrées par des parfums plus complexes de cacao, d'orange confite et de boîte à cigares. Un assemblage savamment réalisé qui dévoile un rhum d'une grande justesse.