Fiche produit

⊗ L M D W



Les rhums Planteray se décomposent en trois gammes distinctes. La marque propose d'une part une gamme de rhums de dégustation, assemblages affinés par le maître de chai de la Maison Ferrand; d'autre part une gamme de rhums pensés pour les cocktails et le monde du bar; et enfin, une gamme de rhums millésimés en édition limitée. Conçus de manière traditionnelle, produits dans des distilleries de rhum et vieillis en tonneaux sous le soleil tropical, les rhums Planteray bénéficient d'un processus de vieillissement unique : le « double ageing » — au moment approprié, les rhums sont ramenés de leur pays d'origine au Domaine de Bonbonnet à Cognac, et affinés pendant plusieurs mois supplémentaires dans de petits fûts de chêne propres à la Maison Ferrand.



PLANTERAY RUM XO 20th Anniversary 40 %, 0,7 L

RHUM, BARBADE - Ref: 66605

Cuvée extraordinaire créée pour célébrer la 20ème année d'Alexandre Gabriel en tant que Maître Assembleur des rhums Planteray, cet assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge orginaires de la Barbade reflète l'expression même de cette île. A l'instar des autres rhums Planteray, cette cuvée exotique a vieilli dans son pays d'origine, la Barbade, mais a également bénéficié des bienfaits du vieillissement à Cognac, dans des fûts originellement utilisés pour les cognacs Ferrand. L'assemblage minutieux est l'œuvre du Maître de Chai de Maison Ferrand, Alexandre Gabriel, selon les méthodes traditionnelles de la Barbade et de sa propre région.

Profil

Couleur : Bronze attrayant

Nez : Premier nez floral et fruité, puis il libère des notes de vanille, de

cacao et de chocolat au lait.

Bouche : Les délicieuses notes boisées et de mangue témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne

français.

Finale : Epicé, complexe et persistante.

Catégorie : RHUM Marque : PLANTERAY RUM Pays/ Région : BARBADE Négociant : PIERRE FERRAND

Code article: 66605

Degré : 40 % Volume : 0,7 L Tourbe : Non tourbé Packaging : Étui

