



Plantation - Original Dark

ecoTOTE

Rhum Ambré
Trinité Tobago

- **Format** : 4,5L VC - aussi en 70cl
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 40°

Allergène

Sans allergène

Gourmand, épicé et fruité



Histoire Distellerie

Alexandre Gabriel découvre la Maison Ferrand en 1989 lors d'un de ses voyages. Il décide de ranimer l'entreprise en se promettant de préserver les anciennes méthodes de production et de réinventer les classiques. En 1996, il lance Plantation, une gamme de rhums dont la spécificité est le double vieillissement, le premier sous le climat tropical des Caraïbes, le deuxième au Château de Bonbonnet en France. Le rhum Plantation Original Dark fait partie d'une gamme de rhums dédiés aux barmen.



Elaboration

Le Rhum Plantation Original Dark est élaboré à partir d'un rhum de mélasse de Trinidad, distillé et élevé dans les Caraïbes en barriques de chêne américain issues de forte chauffe. Ces fûts sont envoyés au Château de Bonbonnet, où ils sont complétés avec une petite quantité de rhum jamaïcain, riche en esters et distillé en alambic à chauffe direct. L'assemblage est ensuite élevé en barriques de chêne français à chauffe moyenne de la Maison Ferrand.



Dégustation

Plantation Original Dark dévoile des notes de confiture d'orange, de mélasse, ainsi que des notes épicées de poivre noir, de clou de girofle, de cannelle et de pruneau. Sa bouche est sèche et complexe sur des notes de chêne, de banane mûre, de caramel, de cerise, ainsi qu'une pointe de vanille en finale.



Conseil de service

Particulièrement gourmand servi seul avec des glaçons, il constitue un ingrédient idéal pour la réalisation de Mai Tai, Daiquiri et punches au rhum.