



Plantation - Pineapple

ecoTOTE

Rhum Ambré
Jamaïque

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

Allergène

Sans allergène

Fruité, boisé et épicé



Histoire Distellerie

Lors d'un de ses voyages, Alexandre Gabriel découvre l'une des plus anciennes maisons de Cognac, Maison Ferrand, et collaborera avec le propriétaire de cette dernière, Mr. Ferrand. En 1990, il décide de lancer la gamme Plantation après avoir découvert les spécificités des terroirs des Caraïbes. Ce Plantation Pineapple a été élaboré en hommage à un des personnages de Charles Dickens, le Révérend Stiggins, dont la boisson préférée est le rhum à l'ananas. Aujourd'hui, Maisson Ferrand commercialise ses produits dans plus de 68 pays.



Elaboration

Pour l'élaboration du rhum Plantation Pineapple, des ananas Queen Victoria sont infusés dans du Plantation Original Dark Rum pendant 3 mois. En parallèle, l'écorce du fruit est infusée dans du Rhum Plantation 3 Stars. Après une distillation de l'infusion, les rhums sont assemblés puis élevés en fûts de chêne pendant 3 mois puis mis en bouteille.



Dégustation

Ce rhum particulièrement fruité dévoile des notes d'ananas grillé, de pêche flambée, de mandarine, de sucre demerara ainsi que des notes de clou de girofle, de cannelle et de poivre noir.



Conseil de service

Extrêmement gourmand, à goûter seul afin de profiter pleinement de son fruité, puis en Daiquiri ou en Mai Tai.