



## PLANTATION PANAMA

### Maison FERRAND

Les rhums de la gamme Plantation proviennent des meilleures distilleries des Caraïbes (Barbade, Grenade, Guyane, Jamaïque, Nicaragua, Panama ou Trinidad). La collection des rhums Plantation se découpe en deux gammes distinctes, les blends et les millésimes. Les blends sont des assemblages affinés par le maître de chai de la Maison Ferrand. Les millésimes, dont les goûts sont différents d'un millésime à l'autre, proviennent directement du fût et sont disponibles en quantité limitée.

### PANAMA /

**Le Panama** offre de telles conditions. Ainsi, le taux d'humidité est constamment compris entre 50% et 90%. Ce n'est pas forcément très agréable pour nous, mais cela convient parfaitement à la canne à sucre, qui se développe sans difficultés dans les nombreuses exploitations de ce pays d'Amérique centrale.

Ainsi ce pays n'est pas seulement connu pour ses longues plages de sable fin, ses forêts profondes (le pays a choisi de sacrifier son budget militaire au profit de la protection de l'environnement), sa faune riche (on compte pas moins de 950 espèces d'oiseaux), son canal qui permet la traversée de milliers de navires chaque jour. La production de rhum est aussi un atout du pays, qui participe à son essor économique.

En fait, la production locale fait honneur à cet alcool savoureux ; elle en exalte toutes les possibilités. Ici, autant que dans les Antilles voisines, on utilise des techniques reposant sur des siècles de savoir-faire.



### Mot du CAVISTE

*Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.*

### Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

### Fiche Technique / Panama

Ce rhum a été élaboré à partir de mélasse fermentée pendant trois jours. Après une distillation en alambic à 4 colonnes et un vieillissement de 11 ans en fûts de Bourbon, cet excellent rhum hors d'âge a été transféré en France dans la région de Cognac, pour recevoir une ultime finition de 2 ans en fûts de Cognac de la Maison Ferrand.

Ce rhum "nomade" a donc pu bénéficier d'un double vieillissement, sous climat tropical, puis sous climat continental, comme les autres cuvées de la marque Plantation.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Encens et cire, vanille, chocolat, cannelle et rose.

**BOUCHE** } Gourmande, mandarine, cacao, vanille, amande et fruits confits. **FINALE** } Notes boisées.





1. Canne à sucre  
2. Broyage  
3. Fermentation Alcoolique  
4. Distillation  
5. Passage en fût  
6. Embouteillage

## Fabrication du RHUM

### Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

#### À vue d'ŒIL



- Limpidité :**  Cristallin  Limpide  Voilé  Trouble  Dépôts  
**Couleur :**  Très clair  Clair  Typique  Foncé  Très foncé

#### Le NEZ



- Intensité Olfactive :**  Très Faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Agressivité Olfactive :**  Absence  Faible  Moyenne  Agressive  Très Agressive  
**Richesse Aromatique :**  Pauvre au Simple  Très Riche ou Complexe

#### Commentaires

#### La BOUCHE



- Impression Première :**  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Profil Gustatif :** *Rondeur*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Acidité/Brûlant*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Amer*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Typicité Aromatique :**  Typique  Atypique  
**Persistance Aromatique:**  Très Courte  Courte  Moyenne  Longue  Très Longue  
 Courte  Moyenne  Longue  Persistante

#### Finale

#### Commentaires

**RHUM** } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

**MÉLASSE DE CANNE** } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

**VÉGÉTAUX** } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

**ÉPICÉS** } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

**TOASTÉS** } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

**BOISÉS** } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

**FRUITÉS** } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

**FLORAUX** } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

## Les Arômes

### Les grandes familles du Rhum

**RON HISPANIQUE** / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

**RUM BRITANIQUE** / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

**RHUM AGRICOLE** / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.