



PLANTATION PINEAPPLE

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.



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 / PINEAPPLE

Fidèle réminiscence du "Pineapple Delicacy" cher aux Anglais de l'époque Victorienne, ce rhum a vu le jour grâce aux nombreuses recherches effectuées en collaboration étroite avec l'historien David Wondrich.

Les Ananas Victoria, méticuleusement sélectionnés, sont d'abord épluchés à la main, et les écorces du fruit sont alors mises à infuser durant une semaine dans le rhum Plantation 3 Stars. C'est une fois cette infusion effectuée que la distillation commence. Durant cette nouvelle opération, c'est la chair de l'ananas qui est à son tour infusée dans le rhum Plantation Original Dark cette fois, et durant de nombreux mois. À l'issue de ces différentes étapes, l'assemblage du distillat obtenu et de l'infusion intervient pour donner naissance à ce délicieux Plantation Pineapple. Étant donné la saisonnalité de l'ananas Victoria, cette bouteille compte parmi les éditions très limitées. Un rhum résolument gourmand et fruité !

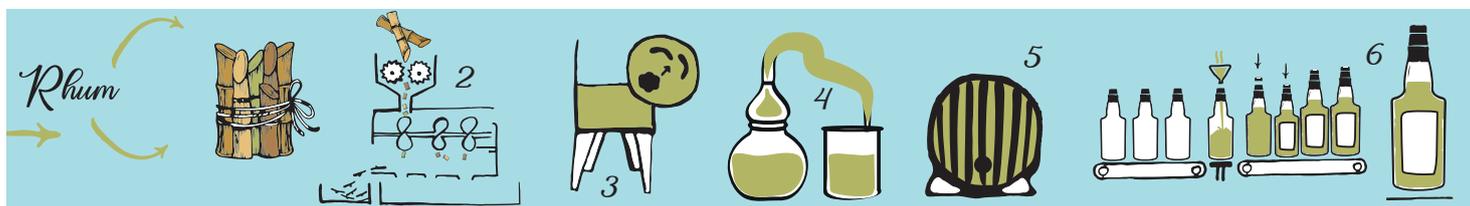
Notes de dégustation

NEZ } Ananas Victoria, pêche, massepain, vanille. Des notes de géranium. **BOUCHE** } Pomme cuite, girofle, miel, notes fumées, épices. **FINALE** } Belle longueur, gourmande, caramel, muscade, amande, ananas et agrumes.

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.





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.