

Coffret Plantation XO + 2 Verres

Plantation 20th Anniversary est un assemblage de plusieurs rhums en provenance de la Barbade, vieillis et sélectionnés par Alexandre Gabriel pour célébrer ses 20 ans passés à la tête de la société Pierre Ferrand. Affiné dans des petits fûts de Cognac au Château de Bonbonnet, ce rhum particulièrement épicé se révèle en bouche d'une gourmandise à laquelle il est difficile de résister.

Profil : fin, précis. Crémeux et vanillé. Emphyreumatique (cèdre, bois brûlé). Epices fortes (graine de moutarde, muscade). Capiteux. Poudre de cacao et noix fraîche. Vétiver.



CARAÏBES

Cette cuvée extraordinaire a été créée pour célébrer la 20^{ème} année d'Alexandre Gabriel en tant que Maître Assembleur des rhums Plantation. C'est un assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge, tous originaires de la Barbade. Il reflète l'expression même de cette île.

A l'instar des autres rhums Plantation, cette cuvée exotique a vieilli dans son pays d'origine, la Barbade mais a également bénéficiée des bienfaits du vieillissement à Cognac, dans les fûts originellement utilisés pour les cognacs Pierre Ferrand. L'assemblage minutieux fut l'œuvre du maître de chai de la Maison Ferrand, selon les méthodes traditionnelles de la région.