



Maison Ferrand-Planteray Rhum 20e Anniversaire XO Barbados

Cette cuvée emblématique n'a pas été concoctée par l'Assembleur en chef Alexandre Gabriel, mais plutôt par son équipe des chais de Bonbonnet pour le 20e anniversaire de la Maison Ferrand en 2009. Matière première : Mélasses

Fermentation : 3 à 5 jours

Distillation : assemblage de rhums distillés en colonne et à repasse (Potstill)

Vieillessement Tropical : huit à dix ans. Les rhums sont sélectionnés pour leur structure – leurs caractéristiques aromatiques et leur capacité à s'épanouir pendant de longues années sous bois.

Vieillessement Continental; Élevage : deux à dix ans. C'est un assemblage sophistiqué de très vieux rhums de la Barbade qui sont affinés dans différents types de fûts (fûts de Bourbon et de Pierre Ferrand) avec des niveaux différents de toastage.

Cette cuvée extraordinaire a été créée à l'occasion du 20ème anniversaire de la Maison Ferrand en 2009. 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.

SAQ



UGS : 15609468

ADDITIONAL INFORMATION

Degré d'alcool	40,0%
Format	375 mL
Origine	Barbade
Pays	Barbade
Producteur	Maison Ferrand-Planteray
Catégories :	Rhums , SAQ , Spiritueux