



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 : 11659863

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Maison Ferrand-Planteray
Origine	Barbade
Format	700 mL
Degré d'alcool	40.0%
Pays	Barbade
Disponibilité	Oui
Date de mise en marché	OUI
Catégories :	Rhums , SAQ , Spiritueux



BELLA VITA

GRANDS CRUS bellavitagrandscrus.com

