



## Plantation - Tree Stars

ecoTOTE

Rhum Blanc  
Jamaïque

- **Format** : ..... 4,5L VC - aussi en 70cl
- **Conditionnement** : ..... A l'unité
- **Taux d'alcool** : ..... 41,2°

**Allergène**

Sans allergène

# Frais, épicé et gourmand



## Histoire Distellerie

La distillerie Ferrand reprendra son activité suite à la rencontre entre Alexandre Gabriel et la famille Ferrand, en 1989. Pour ce faire, il décide de garder les méthodes de production artisanale et de réinventer les classiques. Débutant avec les Cognac Ferrand, il lance par la suite la marque des rhums Plantation en 1999. Plantation 3 Stars est un hommage aux rhums historiques des Caraïbes, créé spécialement pour une utilisation en mixologie. Depuis sa fondation, la maison Ferrand ne cesse de conquérir le marché international.



## Elaboration

Le Rhum Plantation 3 Stars est obtenu à partir d'un mélange de plusieurs rhums en provenance des Caraïbes. Il s'agit de rhums de Trinidad âgés entre 2 et 3 ans, de rhums non vieillis de la Barbade et d'un assemblage de rhums non vieillis et d'un 10 ans d'âge de la Jamaïque. La fermentation diffère selon les îles : à peu près 72 h pour les rhums de la Barbade et de Trinidad et de 2 semaines pour celui de la Jamaïque. La distillation se fait en colonne double et en alambic pour les rhums de la Barbade, en colonne pour celui de Trinidad et en alambic à repasse (John Dore) pour le rhum Jamaïcains.



## Dégustation

Une attaque pâtissière, évoquant un gâteau au caramel avec de la crème anglaise, suivie par un milieu de bouche sur des fruits exotiques et du cacao qui se termine enfin sur une finale épicée avec des notes de vanille et de poivre blanc.



## Conseil de service

Parfait pour la réalisation de Daiquiris, de Mai Tai et tout autres cocktails à base de rhum blanc.