



Barbade



## PLANTATION BARBADOS 5 ANS

### 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.

### BARBADE /

Le rhum y est produit dès 1642 et devient rapidement très demandé sur le vieux continent. Véritable berceau du rhum, l'île de la Barbade est parsemée de moulins à vents en ruine, servant auparavant à broyer la canne pour en extraire le jus. L'île abrite la distillerie la plus ancienne au Monde : Mount Gay.



### 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 / Barbados 5 ans

Cette cuvée est fabriquée à base de mélasses fermentée pendant 3 jours. La distillation se compose d'assemblage de rhums distillés en colonne double & Pot Still (1850 Batson).  
Vieillessement : Minimum de 5 ans en fûts de Bourbon (Barbade) et fûts Ferrand (France)

### Notes de dégustation

**NEZ }** Rond, notes pâtisseries, de tabac et de guimauve. Des parfums grillées, de raisin mûr et de pruneau.

**BOUCHE }** Presque aigre/douce, rôtie, grillée, sur des saveurs de fruits du verger cuits.

**FINALE }** Mi-longue, chocolatée.

### 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.