




PLANTATION
RUM

PLANTATION

Panama 2006



Catégorie	Collection Millésimée - Edition Limitée
ABV	41,6%
Origin	Panama - Alcoholes del Istmo
Matière Première	Mélasses
Fermentation	3 jours
Distillation	Alambic à 4 Colonnes
Année de Distillation	2006
Vieillessement Tropical	11 ans en fûts de Bourbon, 200L
Vieillessement Continental	2 ans en fûts de Ferrand, 350L
Substances Volatile	162 g/hL AA
Dosage	12 g/L
Caramel canne à sucre E150a (% volume)	Entre 0% et 0.1%
Nez	Tout d'abord sur de légères notes d'encens et de cire, il évolue sur la vanille et le caramel au lait puis vers des notes de rose fraîche, d'abricot sec et de cannelle pour finir sur des notes café et chocolat.
Palais	Des arômes de mandarine et de cidre sont suivis par des notes de cacao et de gousses de vanille. Arrivent ensuite des notes d'amandes et de fruits confits qui évoluent vers sur le boisé.
Dégustation	Rhum de dégustation

plantationrum.com

