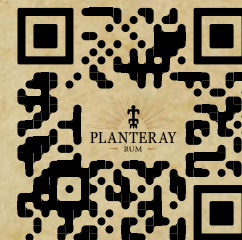


PLANTERAY BARBADOS 2019 SAUTERNES



CATÉGORIE	Single Casks PREMIUM 2026
TITRE ALCOOMÉTRIQUE	44,7 % vol.
ORIGINE	BARBADE – Stade's West Indies Rum Distillery
MATIÈRE PREMIÈRE	Mélasse
FERMENTATION	2 à 3 jours
DISTILLATION	En alambic à repasse et en colonne
MILLÉSIME	2019
VEILLISSEMENT TROPICAL	0 ans en ex-fûts de bourbon
VEILLISSEMENT CONTINENTAL	5 ans et 6 mois en fûts Ferrand
MATURATION COMPLÉMENTAIRE	1 an et 4 mois en ex-fût de Sauternes
COMPOSÉS VOLATILS	70 g/hL AA
ESTERS	26 g/hL AA
BRUNISSEMENT	2 g/L
CARAMEL DE SUCRE DE CANNE E150a (% volume)	0 g/L



PLANTERAY BARBADOS 2019 SAUTERNES



NEZ :

FLEUR D'ORANGER, CIRE D'ABEILLE, ABRICOT, BANANE, NOIX DE COCO, MANGUE, RAISINS SECS, FRUITS À COQUE, Caramel AU BEURRE, ÉPICES PÂTISSIÈRES ET CUIR.

BOUCHE :

VELOUTÉE, ÉVOQUANT LE SIROP DE SUCRE AMBRÉ, AVEC DE LA NOIX DE MUSCADE, DE LA PÊCHE, DE LA MANDARINE, DE LA BANANE SÉCHÉE, DE LA NECTARINE ET DE L'ANANAS, SUR UNE TOUCHE MINÉRALE.

FINALE :

CÈDRE, BOÎTE À CIGARES, PIMENT DE LA JAMAÏQUE, CRÈME ANGLAISE, MIEL DE BRUYÈRE ET ÉCORCE D'ORANGE.