



## PLANTATION XO 20<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE SE REINVENTE

*Paris, mai 2013. Le rhum Plantation XO 20<sup>ème</sup> anniversaire dévoile son nouveau look plus en lien avec la gamme et plus raffiné.*



L'histoire du rhum de sa naissance jusqu'à ses voyages est l'inspiration de ce nouveau packaging. La barbade, l'île qui a vu naître le rhum il y a des siècles, est le berceau de ce spiritueux aux notes exotiques. Le clissage en rafia qui gaine la bouteille, rappelle celui utilisé en cordage pour protéger les bouteilles en verre que l'on trouvait au fond des caravelles, à l'époque de la découverte des continents. Ces nouvelles formes rendent plus lisible cette histoire, grâce au clissage, à la gravure, à l'étiquette et à ses éléments graphiques historiques.

Plantation est une gamme de rhum qui existe depuis plus de 25 ans dévoilant 7 rhums millésimés et de 4 rhums d'assemblages. C'est un voyage gustatif à travers les caraïbes qu'offre Plantation grâce à une technicité unique : 'le double-ageing'. Chaque rhum est vieilli dans des fûts de bourbon dans son île d'origine puis est transposé par notre maître de chais dans des anciens fûts de Cognac au sein de la Maison Ferrand, en Charente. Une technique qui développe les arômes du rhum et leurs typicités. A l'origine de Plantation, vous trouverez un homme

animé par le goût des bonnes choses et passionné par l'histoire du rhum, Alexandre Gabriel, président de Cognac Ferrand.

Plantation XO 20<sup>ème</sup> anniversaire a été créé lors des 20 ans de la maison, c'est un assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge, tous originaires de la Barbade. C'est l'expression même de cette île. Ses arômes de vanille, de banane mûre, de canne à sucre et de noix de

coco grillée sont la promesse d'un voyage aux caraïbes. Plantation 20<sup>ème</sup> anniversaire est également l'un des rhums les plus médaillés de la gamme avec 10 médailles d'or enregistrées depuis 2010.

**Notes de dégustation :**

*Assemblage des plus vieilles réserves de la maison, ce rhum est une pure merveille : vieillis de très longues années dans les Caraïbes, les rhums sélectionnés pour cet assemblage sont ensuite minutieusement assemblés par notre maître de Chai, au Château de Bonbonnet, puis affinés dans de petites barriques de chêne français pendant 12 à 18 mois supplémentaires. Ce « double ageing » apporte à ce rhum une rondeur en bouche et un velouté incomparable. De couleur vieil acajou, Plantation XO 20ème Anniversaire révèle un nez aux notes exotiques de canne à sucre, vanille boisée et noix de coco grillée, complétées par des effluves plus complexes de cacao, d'orange confite et de boîte à cigare.*

Pour les plus gourmets, il existe de nombreuses façons d'apprécier Plantation XO 20<sup>ème</sup> anniversaire : Accords de mets ou de cigares ou simple dégustation ; C'est un rhum qui conviendra également aux fins gastronomes pour tous types de recettes.

- [www.plantationrum.com](http://www.plantationrum.com) -

Press contact :

Tiphanie Grout

[tgrout@cognacferrand.com](mailto:tgrout@cognacferrand.com)

+33 6 33 93 75 70



PLANTATION  
- RUM -



PLANTATION  
- RUM -