

Rum Plantation Original Dark **Ром Плантэйшн Ориджинал Дарк**

Страна происхождения спиртов: Барбадос и Ямайка

Производитель: Maison Ferrand (Ферран)

Тип: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 40%об.

Выдержка: не менее 2 лет

Цвет: глубокого янтарного

Аромат: гармоничный, с тонами банана, цедры апельсина, гвоздики, корицы, вяленой вишни и чернослива

Вкус: богатый, с нотами патоки, белого изюма, зрелых фруктов и пикантными нюансами специй в послевкусии.

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей или в чистом виде со льдом.

Rum Plantation Jamaica

Ром Плантэйшн Ямайка

Страна происхождения спиртов: Ямайка

Производитель: Maison Ferrand (Ферран)

Тип: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 42%об.

Выдержка: от 10 до 14 лет в бочках из-под бурбона

Цвет: насыщенный цвет красного дерева

Аромат: с нотами тропических фруктов (ананаса, манго), мускатного ореха и гвоздики

Вкус: изысканный, с нюансами карамели и пряностей в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, с сигарой.

Rum Plantation Barbados

Ром Плантэйшн Барбадос

Страна происхождения спиртов: Барбадос

Производитель: Maison Ferrand (Ферран)

Тип: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 43,2%об.

Выдержка: от 12 до 15 лет в бочках из-под бурбона

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: нежный, с нотами мускатного ореха, ванили, цитрусовых фруктов и древесными оттенками

Вкус: округлый, с тонами тропических фруктов, маракуйи, молочного шоколада и табачного листа в сбалансированном послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дигестива или в составе коктейлей.



Rum Plantation Guatemala & Belize Ром Плантэйшн Гватемала и Белиз

Страна происхождения спиртов: Гватемала и Белиз

Производитель: Maison Ferrand (Ферран)

Тип: промышленный

Категория: выдержанный

Крепость: 42%об.

Выдержка: купаж спиртов из Гватемалы, выдержанных 3 года в бочках из-под бурбона со спиртами из Белиза, выдержанных от 4 до 6 лет в бочках из-под бурбона и совместная выдержка 1 год в бочках из-под коньяка Ferrand.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: яркий, с нотами ванили, груши, зеленого яблока, сухофруктами и кокоса с цветочными оттенками

Вкус: округлый, с древесными тонами цукатов, цветов, сливок и табачного листа в послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива или в составе коктейлей.



Plantation 3 Stars White Rum Ром Плантэйшн Три Звезды Белый

Страна: Барбадос, Тринидад и Ямайка

Производитель: Cognac Ferrand

Категория: белый ром

Крепость: 41,2 % об.

Выдержка: купаж невыдержанных спиртов с Барбадоса, с выдержанными спиртами Тринидада от 2-3 лет и спиртами с Ямайки, выдержанных 10 лет.

Особенность: "Три Звезды" указывает на три региона создания рома: Барбадос, Ямайка и Тринидад

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, насыщенный, раскрывается нотами тропических фруктов, оттенками коричневого сахара, пряностей и кофе

Вкус: полнотелый, не спиртуозный, прекрасно сбалансированный, наполнен тонами специй и цветов, в послевкусии ощущаются оттенки сахарного тростника, ванили и выпечки

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей, в чистом виде со льдом



Plantation Barbados XO 20th Anniversary Ром Плантэйшн Барбадос XO 20 Энивёрсари

Страна: Барбадос

Производитель: Cognac Ferrand

Категория: выдержанный

Крепость: 40 % об.

Выдержка: 8-15 лет, купаж разных спиртов, выдержанных в нескольких типах бочек: в новых бочках из белого дуба, бурбона и коньяка Ferrand и с разной степенью обжига.

Цвет: насыщенный цвет красного дерева

Аромат: яркий, многогранный, сложный, раскрывается оттенками сахарного тростника, молочного шоколада, ванили, кокоса, цветов, тропических фруктов, апельсиновых цукатов и нюансами табачного листа, и древесины

Вкус: полнотелый, сбалансированный, с нотами спелого манго, ананаса, кокоса, какао-бобов, сливочной ириски, бисквита и калёного фундука. В продолжительном послевкусии раскрываются ноты верескового мёда и ванили, переплетающиеся с нюансами душистого перца, лавра и корицы

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, как дижестив, а так же отлично сочетается с блюдами из красного и белого мяса на гриле.



Plantation Pineapple Ром Плантэйшн Пайнэппл

Страна: Барбадос, Тринидад, Ямайка

Производитель: Cognac Ferrand

Категория: невыдержанный

Крепость: 40 % об.

Особенность: ананасы помещают на одну неделю в белый ром "Плантейшн 3 звезды", затем производится дистилляция. В это же время другая часть фруктовой мякоти ананаса выдерживается в роме "Plantation" Original Dark Rum. Затем оба рома соединяют.

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, раскрывается тонами тропических фруктов, цедры цитрусовых фруктов, гвоздики и легкими дымными нюансами.

Вкус: сбалансированный, с тонами спелого банана, ананаса, специй и дымком в послевкусии.

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, как дижестив, а также с сигарой или в составе коктейлей.



Предок Александра Габриэля жил в Бургундии и слыл первоклассным виноделом. Потому с юных лет Александр мечтал об изготовлении собственных коньяков и вина. Будучи двадцатитрехлетним студентом, Габриэль встретился с хозяином фирмы «Pierre Ferrand». Эта судьбоносная встреча произошла в 1989 году. Отметим, что дом «Pierre Ferrand» имел богатую историю, начавшуюся с 1702 года. Но к моменту встречи с Габриэлем компания стояла на грани банкротства. Бутылки, стоявшие в

погребах, спешно продавались. Александр Габриэль бросил бизнес-школу, выкупил убыточное предприятие и основал концерн «Maison Ferrand». На возрождение бизнеса ушло десятилетие. Габриэль вел переговоры с банкирами, занимался реструктуризацией долгов и повторным запуском производственных линий. За это время в подвале скопилось множество коньячных бочек, собранных из лимузенского дуба. Именно в этой таре Габриэль и решил выдерживать ром.

В 1990-х Габриэль колесил по странам Карибского региона, подписывал контракты, покупал бочки. Молодой человек был одержим идеей запустить ромовую линейку премиум-класса с уклоном в терруар. Ему удалось подобрать пятнадцать тростниковых плантаций, разбросанных по всему региону. В итоге производство премиального рома начало процветать, а офис компании перебрался в Шато де Бонбонне. Сейчас ром «Plantation» продается в 50 странах мира.