



PLANTATION

Isle of Fiji



Catégorie	Signature Blends
Alcool	40%
Origine	Iles Fidji – Distillerie RUM Co. of Fiji
Matière Première	Mélasses
Fermentation	4 à 5 jours
Distillation	Colonne et Pot Still
Vieillessement tropical	Environ 2 à 3 ans en fûts de Bourbon
Vieillessement continental	1 an en fûts de Ferrand
Substances volatiles	232 g/hL AA; Esters : 42 g/hL AA
Dosage	16 g/L
Caramel de sucre de canne E150a (% volume)	Entre 0% et 0.1%

Nez

Intense, on sent d'abord les mélasses et la poire.
Il évolue ensuite vers des notes plus fruitées de pomme, banane, groseille à maquereau, et plus épicées de noix de muscade et de vanille, avec une nuance fumée sur la fin.

Palais

Rond et gourmand, en accord avec le nez avec des notes de caramels à la vanille, de miel, de gingembre, et des notes fruitées de prune et de noix de coco.

Dégustation

Rhum de dégustation