

# PLANTATION PINEAPPLE STIGGINS FANCY SPIRITUOSE AUF RUM BASIS 40° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Plantation

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

Les ananas sont épluchés à la main et coupés en morceaux. La chair est macérée pendant trois mois dans du rhum noir Plantation Original tandis que les morceaux d'écorce macèrent dans du Plantation 3 étoiles blanc, ceci pendant une semaine. Les deux macérats sont distillés séparément, puis mariés, et reposent pendant trois mois en barrique.

**actuel 42.00**

(y compris la TVA)