



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE GUADELOUPE



ESR
ELEVÉ DANS UNE
SERRAVAL

70cl

ALCOHOL 48%



PAPA ROUYO
ESTABLISHED 1848

PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE GUADELOUPE



ESB

ÉLEVÉ SOUS BOIS

Sanblaj

Sanblaj, dont le nom signifie « assemblage » en créole, est issu de différents rhums guadeloupéens sélectionnés avec soin. Élevés au sein du chai Papa Rouyo, leurs arômes ont été sublimés au contact des douelles. Les chauffés des fûts varient afin d'offrir une riche palette d'expression des rhums. Une interprétation audacieuse et unique du savoir-faire de l'assemblage.

Informations générales

APPELLATION	Indication Géographique Rhum de Guadeloupe
DEGRÉ D'ALCOOL	45%

L'assemblage

PROVENANCE	Guadeloupe
VIEILLISSEMENT	Tropical
TYPE DE FÛTS	Chêne neuf français et US (différentes chauffés) et ex-Cognac

La distillation

MÉTHODE	Colonne
DATE	2019
RÉDUCTION	Lente, à l'eau de source de Saint-Claude

Notes de dégustation

-  La robe est cuivrée et parée de reflets orangés.
-  Le premier nez s'ouvre sur des notes pâtisseries (moka) accompagnées d'une pointe de vanille pompona. Des effluves de caramel côtoient la datte, les fruits à coque (noisette, amande) et les fruits cuits typiques des arômes conférés par un fût ex-Cognac.
-  L'attaque est douce et équilibrée dévoilant une texture légère et souple. La rétro-olfaction est portée sur les épices (clou de girofle et poivre blanc) zestée d'agrumes frais. La finale est diffuse, laissant sur le palais des saveurs légèrement toastées rappelant la fève de tonka.



Un rhum énergique et singulièrement complexe pour son jeune âge.

Accords mets-rhum

Sanblaj est un rhum à déguster tout au long du repas. En entrée, il peut révéler une salade de saison, des lambis ou langoustes flambées au Sanblaj. Pour le plat, le rhum se prête aux viandes blanches, tel un poulet et son écrasé de giraumon. Enfin, il sublimerait un large éventail de desserts, dont les fameux tourments d'amour à l'abricot péyi par exemple.