



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE GUADELOUPE



BLANC

Le Rejeton

Cette cuvée est le deuxième batch du rhum issu de la gamme "Le Rejeton". Il résulte de l'assemblage de cuves de rhums blanc obtenus lors de différentes distillations. Le produit final est composé d'une base de Rejeton originel avec 10% de cannes de surmaturité ainsi que 90% de cannes fraîches parmi lesquelles un pourcentage dominant de cannes R579.

Informations générales

APPELLATION	Pure Single Agricole Rhum
DEGRÉ D'ALCOOL	56%
MILLÉSIME	2021

Le terroir

VARIÉTÉS DE CANNE	R579, B5992, B80.0689
COUPE	Manuelle
SOL	Argilo-calcaire
PROVENANCE	Le Moule

La distillation et la réduction

MÉTHODE	Alambic à repasse
DATE D'ASSEMBLAGE	04 août 2021
RÉDUCTION	Eau de source de Saint-Claude
PÉRIODE DE DISTILLATION	Février à juin 2021

Notes de dégustation

 Robe translucide et larmes grasses.



Le premier nez dévoile des notes de chlorophylle, de bâton de réglisse et de sucre roux. Après aération, l'aromatique est dominée par le végétal, twistée de poivre noir et d'une pointe de minéralité.



L'attaque est nerveuse, le milieu de bouche s'équilibre entre tension et opulence. La finale offre une belle sucrosité, laissant en bouche une dualité électricité-pureté. La rétro-olfaction laisse place à l'amande et la badiane, enrobée d'une sensation pâtisseries. Un rhum de terroir, racé et singulier.

Accords mets-rhum

Un rhum à déguster pur dans un verre préalablement glacé. Il s'accorde parfaitement avec un tartare de poissons péyi, gingembre et citron vert. Il sera aussi l'allié de desserts, comme un sorbet maracudja accompagné de fruits de saison.