



PAPA ROUYO
RHUM AGRICOLE DE TERROIR



Eritaj
SINGLE CASK

DATE DE DISTILLATION :	04 / 2021
DATE DE MISE EN FUT :	05 / 2021
DATE D'EMBOUTEILLAGE :	06 / 2021
BOTTLE ET VIEILLI À PAPA ROUYO	

PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR



**SINGLE
CASK**

Éritaj

Premier rhum vieilli issu des alambics à repasse, Papa Rouyo Éritaj est un équilibre entre l'aromatique du pur jus de canne double-distillé et la rondeur apportée par le fût. Ce premier Single Cask est « l'éritaj » d'une méthode culturale transmise depuis des générations d'agriculteurs et le retour à une distillation traditionnelle en alambics à repasse.

Informations générales

**APPELLATION
DEGRÉ D'ALCOOL**

Rhum Agricole
50,3%

La distillation

**CANNES
MÉTHODE
DATE
RÉDUCTION**

R579 / B80.689
Alambics à repasse
Avril 2021
Lente, à l'eau de source
de Saint-Claude

L'élevage

**PROVENANCE
VIEILLISSEMENT
TYPE DE FÛTS**

Le Moule, Guadeloupe
340 jours
Fût français neuf, chauffe intense (320 jours)
puis fût ex-Cognac (20 jours)

Notes de dégustation

- 👁️ Robe ambrée, reflets légèrement tuiés, belle intensité
- ↳ Les premières notes évoquent le cacao, l'écorce d'orange et une fraîcheur végétale. Après quelques minutes d'aération, le sucre roux, le caramel et la vanille viennent épouser des arômes encaustiques. Avec une goutte d'eau, un effluve de café, de figue et de pain grillé accentue l'intensité olfactive.
- 👄 L'attaque offre des tannins souples. Le milieu de bouche dévoile une opulence propre à la double-distillation. La rétro-olfaction est dominée par une saveur de chocolat noir puis croise des arômes empyreumatiques à des notes de d'orange amère et de poivre blanc.
- 🍷 Avec une belle longueur, Éritaj offre un profil complexe et minéral.

Accords mets-rhum

Éritaj se mariera parfaitement avec des saveurs fumées tel un poulet boucané et des desserts à base d'orange et de chocolat. Pour l'ambiance, il accompagnera un Cigare Montecristo n°3 à déguster en musique par exemple avec l'album "Body & Souls" de Billie Holiday (1957).