

# PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR



COLLECTION ANTIPODES

*Blanc Maturé*  
— 450 jours —

70 CL

VARIÉTÉ DE CANNE : R579  
DATE DE DISTILLATION : 05 / 2021

64 %  
ALC/VOL

DISTILLÉ ET MIS AU REPOS EN CUVE À PAPA ROUYO / GOYAVE - GUADELOUPE



# PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR



**BLANC  
MATURÉ**

*Antipodes*

Le Blanc Maturé Papa Rouyo a été sélectionné par La Maison du Whisky pour la série 2022 «Antipodes». Ce rhum blanc est issu de la cuve n°13 où il a été réduit légèrement avant de reposer pendant plus d'un an dans son contenant inox.

## *Informations générales*

APPELLATION

Rhum Agricole

DEGRÉ D'ALCOOL

64%

## *La distillation*

CANNES

R579

MÉTHODE

Alambics à repasse

DATE

Avril 2021

## *La réduction*

DATE DE MISE EN CUVE

25.05.2021

TYPE DE CUVE

Inox

## *Notes de dégustation*



Robe cristalline, larmes grasses



Les notes de têtes gravitent autour de la minéralité et de l'iode. De subtils arômes floraux viennent se mêler à des notes de cranberry et de cerise. L'aération laisse place au bonbon anglais et à une touche mentholée.



Lattaque est nerveuse et fraîche. La texture grasse à tendance incisive caractérise le milieu de bouche. Cet aspect se poursuit sur la fin de bouche, qui renvoie à des fruits rouges frais relevés par une note de poivre blanc. La rétro-olfaction offre des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches.



Antipodes Brut d'Alambics est un rhum au profil résolument complexe.

## *Accords mets-rhum*

Le profil gourmand d'Antipodes Blanc Maturé se prête admirablement à des mets sucrés comme un sorbet Gwozey Péyi et biscuits au beurre. Côté salé, il contrastera très bien des plats iodés, tel un thazard grillé sauce cranberry, à partager sur un fond musical classique : The Beatles - Hey Jude.

SAINTE-CLAIRE 97128 GOYAVE - GUADELOUPE - WWW.PAPAROUYO.COM - HELLO@PAPAROUYO.COM - @PAPAROUYORHUM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération