

PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR

COLLECTION ANTIPODES

Brut d'Alambics
— 120 jours —



70 CL

VARIÉTÉ DE CANNE : R579
DATE DE DISTILLATION : 04 / 2022

66,5 %
ALC/VOL

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



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR



Le Brut d'Alambics Papa Rouyo a été sélectionné par La Maison du Whisky pour la série 2022 «Antipodes». Ce rhum blanc non réduit est issu de la cuve n°25 où il a reposé seulement 4 mois dans son contenant inox.

Informations générales

APPELLATION	Rhum Agricole
DEGRÉ D'ALCOOL	66,5%

La distillation


CANNES	R579
MÉTHODE	Alambics à repasse
DATE	Mars 2022


La réduction

DATE DE MISE EN CUVE	24.04.2022
TYPE DE CUVE	Inox

Notes de dégustation

 Robe cristalline, larmes grasses

 Les premières effluves sont dominées par le poivre blanc et le citron caviar. Le nez dévoile d'intenses notes crayeuses typiques du calcaire, secondées par des arômes végétaux. L'aération laisse deviner quelques notes d'anis étoilé.

 L'attaque est souple, la texture grasse et chaude. Le milieu de bouche offre des notes végétales comme le fenouil et l'herbe fraîche. La finale contraste l'attaque nerveuse avec des saveurs crémeuses et pâtisseries.

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

Accords mets-rhum

L'identité végétale d'Antipodes Brut d'Alambics accompagne parfaitement des légumineuses type dahl de lentilles corailles – sauce coco. Pour les palais les plus aventureux, Antipodes Brut d'Alambics se marie aussi avec des fromages à pâte pressée cuite, un Etoroki par exemple. Pour les oreilles, c'est Yves Montand – La bicyclette qui peut jouer l'accord musical.