



# PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR

Vwayaj est une ode à la course au large mythique : la Route du Rhum - Destination Guadeloupe reliant Saint-Malo à Pointe-à-Pitre. Déguster cette cuvée, c'est plonger dans un imaginaire mêlant l'océan, la voile et la découverte de l'ailleurs.



**BLANC**

*Vwayaj*

## Informations générales

APPELLATION | Rhum Agricole  
DEGRÉ D'ALCOOL | 45%

## La distillation

CANNES | B80.689  
MÉTHODE | Alambics à repasse  
DATE | Mars-Avril 2022

## Vieillessement

MISE EN CUVE | Mai 2022  
TYPE DE CUVE | Inox  
RÉDUCTION | Lente, à l'eau de source de Saint-Claude

## Accords mets-rhum

Vwayaj sublimerait des mets à mi-chemin entre la Bretagne et la Guadeloupe : des huîtres arrosées de citron péyi, des ouassous aux algues et au sarrasin. Pour finir, une coupe de glaces papaye-caramel au beurre salé au son de musique traditionnelle de bagad.

## Notes de dégustation

- 👁️ Robe cristalline, larmes grasses.
- 👃 L'intensité du nez est remarquable avec ses notes d'iode et de réglisse qui se mêlent aux fleurs blanches et agrumes frais. Dans un second temps, des arômes d'herbes fraîches et de roches se dévoilent.
- 👅 L'attaque est souple et onctueuse et la texture opulente et suave. La sucrosité domine sans équivoque. La finale, au contraire, est portée par la salinité et l'iode. Réglisse et bergamote se diffuse en rétro-olfaction.
- 👄 Un rhum identifiable par sa pureté et sa fraîcheur, qui ne sont pas sans rappeler les embruns marins de l'Atlantique.