



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR



L'Œilleton rend hommage au cycle de la canne à sucre en désignant le bourgeon qui pousse et se développe sur le collet de la canne lorsqu'elle arrive à maturité. Réduit à 51%, patiemment à l'eau de source, l'Œilleton reflète le travail des Maitres-Canniers pour offrir une expression délicate de leur pur jus de cannes.

Informations générales

APPELLATION	Rhum Agricole
DEGRÉ D'ALCOOL	51%
MILLÉSIMÉ	2022

Le terroir

VARIÉTÉ DE CANNES	R579 / B80.0689
COUPE	Manuelle
SOL	Argilo-calcaire
PROVENANCE	Le Moule

La distillation & la réduction

MÉTHODE	Alambics à repasse
DATE D'ASSEMBLAGE	Mars à novembre 2022
RÉDUCTION	Moyenne à lente à l'eau de source de Saint-Claude
PÉRIODE	Mars à novembre 2022

Accords mets-rhum

L'Œilleton accompagne très bien les mets de la mer, comme une brochette de lambis légèrement snackées ou encore un tataki de thon avec des algues wakamé et un riz-haricots noirs. Côté desserts, c'est avec les classiques que ce rhum révèle tout son potentiel, en particulier autour du chocolat noir fleur de sel.

Notes de dégustation

- 👁️ L'Œilleton offre une robe cristalline avec des larmes opulentes
- 👃 D'intensité moyenne, le premier nez a une dominante d'épices, en particulier de poivre blanc et de réglisse, mais aussi de notes florales de thé toujours avec une trame d'épices, rappelant le thé chai. A l'aération, le rhum dévoile des notes typiques de l'agricole : sucre chaud, sirop de sucre, fibre de canne fraîche avec une touche minérale.
- 👄 L'attaque aromatique est toute en douceur, avec une texture grasse presque huileuse. Le milieu de bouche offre une sensation marquée de sucrosité. La finale, longue, fait la part belle toujours aux épices stars des blancs Papa Rouyo : le poivre blanc et la réglisse.
- 👂 L'Œilleton est un rhum d'un équilibre remarquable entre l'épice et la douceur.