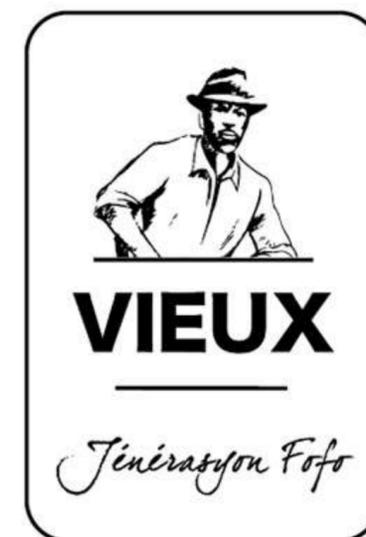




PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR

Issu de purs jus agricoles soigneusement sélectionnés et distillés en Guadeloupe, le rhum vieux Papa Rouyo 3 ans a été mis en vieillissement au sein des chais de la distillerie. Pour son élaboration, sept fûts ont été isolés. Une fois assemblés et réduits, ils expriment tout l'art du vieillissement et le savoir-faire de nos artisans dans le choix du grain de bois, des chauffes ou encore du type de chêne. Sa palette aromatique riche et équilibrée confère au rhum vieux Papa Rouyo 3 ans, un profil adapté à la dégustation et aux tables.



Informations générales

APPELLATION	Rhum Agricole
DEGRÉ D'ALCOOL	46%
CONTENANCE	70cl

La distillation

DATE	2019
TYPE	Colonne
MISE EN FÛT	2019
ASSEMBLAGE	2022

Vieillessement

VIEILLISSEMENT	Tropical
TYPE DE FÛTS	5 fûts ex-Cognac et 2 fûts neufs français
CHAUFFES	Moyennes et fortes

Accords mets-rhum

Jénérasyon Fofò est un rhum accessible et se déguste avec des mets simples aux goûts francs comme du canard ou du porc à l'orange. Il s'accorde aussi très bien avec un plateau de fromages et particulièrement une pâte persillée. Côté sucre, il est l'allié désigné pour une mousse au chocolat extra 70% ou 80%. Le petit plus ? Le savourer sur un air de Bossanova.

Notes de dégustation

-  Robe couleur pierre d'ambre.
-  Le nez est caractérisé par une remarquable élégance et un dialogue équilibré entre les arômes. Épices chaudes type cannelle, clou de girofle se mêlent aux écorces d'orange et abricots secs. Le second nez laisse deviner le boisé discret.
-  La bouche reste sur cette trame élégante avec des notes plus gourmandes et chaudes telles le Christmas cake, des fruits secs et à coque. Les tannins sont fondus et s'évanouissent dans une longueur correcte.
-  Un rhum accessible et franc, parfaitement équilibré entre élégance et gourmandise