





La série "Maître-Cannier" par Papa Rouyo a vocation à mettre en lumière les femmes et les hommes qui subliment le terroir mouléen. Grâce à leur connaissance des méthodes culturales, qu'ils appliquent chaque jour dans les parcelles, ils sont ce lien indéfectible qui opère la synergie entre le sol, le climat et la variété cultivée. Cette série leur rend hommage à travers des rhums élaborés à partir du pur jus de leurs propres cannes à sucre.

### *Information générales*

APPELLATION	Rhum Agricole de Terroir
DEGRÉ D'ALCOOL	70%
MAÎTRE-CANNIER	Tim Synésius

### *Terroir*

CANNES	B80.0689
SOL	Argilo-calcaire
PROVENANCE	Parcelle Portland, Le Moule

### *Distillation et réduction*

MÉTHODE	Alambics à repasse
DISTILLATION	Avril 2023
RÉDUCTION	À l'eau de source de Saint-Claude

### *Accords mets-rhum*

Ce flacon accompagne à merveille des mets péyi comme des accras de morue et légumes, une salade de concombre péyi façon tzatziki ou encore un carpaccio de marlin fumé arrosé de citron vert.

### *Notes de dégustation*

- 👁️ Le rhum offre une robe translucide avec des larmes grasses.
- 👃 Au nez, la cuvée Tim Synésius dévoile des arômes floraux, végétaux et mentholés conférant une sensation de fraîcheur. L'oxygène libère des notes de fruits noirs, mûres, cassis et sureau.
- 👄 Laisser ouvrir quelques minutes pour adoucir la puissance des 70%. Attaque souple qui laisse immédiatement place à une texture poudrée en milieu de bouche avec un retour de la menthe, du pamplemousse et quelques notes terreuses.
- 👅 Avec une belle longueur, Tim Synésius offre un profil