

PAPA ROUYO

LE REJETON

56%

Le rhum Papa Rouyo est le fruit du travail d'un collectif de planteurs du Moule en Guadeloupe. Désireux de valoriser leurs cannes à sucre, ils partagent une même passion autour de la transmission et des savoir-faire traditionnels de la culture de cette plante. Papa Rouyo est un rhum façonné par le temps, l'ingrédient-clé. Le temps de fédérer les cultivateurs, d'étudier le terroir et de travailler les sols. Le temps de la double-distillation, le temps pris dans les chais, Papa Rouyo cultive le temps...

Cette cuvée est le deuxième batch du rhum issu de la gamme Le Rejeton. Il résulte de l'assemblage de cuves de rhums blancs obtenus lors de différentes distillations. Le produit final est composé d'une base de Rejeton originel avec 10 % de cannes en sur-maturité ainsi que 90 % de cannes fraîches, parmi lesquelles un pourcentage dominant de cannes de variété R579.

Nez : Le premier nez dévoile des notes de chlorophylle, de bâton de réglisse et de sucre roux. Après aération, l'aromatique est dominée par le végétal, twistée de poivre noir et d'une pointe de minéralité.

Bouche : L'attaque est nerveuse, le milieu de bouche s'équilibre entre tension et opulence.

Finale : La finale offre une belle sucrosité, laissant en bouche une dualité électricité-pureté. La rétro-olfaction laisse place à l'amande et la badiane, enrobées d'une sensation pâtissière. Un rhum de terroir, racé et singulier.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com