



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 diffusent en rétro-olfaction.



Un rhum identifiable par sa pureté et sa fraîcheur, qui ne sont pas sans rappeler les embruns marins de l'Atlantique.