

# PAPALIN 5 ANS HIGH ESTERS 47°

En janvier 2003, Luca Gargano, PDG de la maison italienne Velier, réalise son premier assemblage à partir d'un rhum cubain et d'un rhum vénézuélien rehaussé d'une touche de Caroni qu'il baptise Papalin. En 2021, il décide de créer une collection de blends inspirée de cette cuvée très prisée des aficionados. Composé de trois rhums jamaïcains, ce nouveau Papalin, remarquablement équilibré, est un entrelacs de séquences vanillées, citronnées, épicées et exotiques dans lequel la canne à sucre joue le rôle de chef d'orchestre. Très naturel, sa palette aromatique et gustative diffuse instantanément une très agréable sensation de plénitude et d'épanouissement.

**Apparence** : Jaune doré.

**Nez** : Ample et onctueux Le nez est un subtil mélange de vanille, de citron, de sucre de canne, de menthe et de noix fraîche, la palette aromatique est à la fois acidulée et suave. À l'aération, des épices douces (gingembre, cannelle), des fruits exotiques (banane) et des fleurs capiteuses (genêt, mimosa) lui procurent beaucoup d'allant.

**Bouche** : Suave, équilibrée, à l'instar du nez, la palette gustative est tout d'abord vanillée et citronnée. Puis, des saveurs infusées (romarin, verveine) imprègnent en profondeur les papilles. Cette séquence pleine de fraîcheur se prolonge vers des registres plus exotiques (ananas, banane) et plus réglissés (bâton).

**Finale** : Longue, duveteuse. Du sucre de canne, un délicieux gâteau tropézien et une tarte au citron vert, tels sont les desserts que nous invite à savourer une palette gustative débordante de gourmandise. Avec le temps, celle-ci devient plus fibreuse (canne) et herbacée (coriandre, ciboulette).

