

Arômes	Rhum Blanc	Rhum Vieux
Typiques	<b>Floral (45%) :</b> Canne à sucre, fleur d'oranger, miel...	<b>Empyreumatique (45%) :</b> torréfié (café, moka, cacao, chocolat,...),....
	<b>Fruité (38%) :</b> agrumes, fruits exotiques (banane, ananas, ...),....	<b>Epices &amp; aromates (29%) :</b> vanille, cannelle, muscade
	<b>Végétal (12%) :</b> thé, tisane, feuilles séchées (tabac,...) ...	<b>Fruité (25%) :</b> cuits (confiture, pâte de fruits,...), séchés-confits (figue, datte, pruneaux,...), fruits à l'alcool...
	<b>Epices &amp; aromates (4%) :</b> poivre, anis...	<b>Balsamique (1%) :</b> 'ti baum', eucalyptus,...
	<b>Balsamique (1%) :</b> 'ti baum', eucalyptus,...	/
Atypiques / Défauts	<b>Chimique (53%) :</b> solvant, évent, alcool 'bon goût', métallique, piquant...	<b>Floral (53%) :</b> caractères du Rhum Blanc
	<b>Empyreumatique (27%) :</b> caractères de R.I.C. : sucre brûlé, mélasse, sirop batterie...	<b>Végétal (22%) :</b> sciure, bois humide, végétal sec
	<b>Fermentaire (15%) :</b> rance, butyrique, lacté...	<b>Chimique (20%) :</b> acescence, oxydé (pomme, sapotille, fruits blets...),...
	<b>Soufre (5%) :</b> ail, oignon, croupi...	<b>Fermentaire / Soufre (5%) :</b> rance, butyrique, lacté, ai, oignon,...

Pourcentage à titre indicatif sur les résultats de dégustation du Jury A.O.C.

Syndicat de Défense Appellation d'Origine « Rhum Agricole Martinique » – oct 2000.  
Sassier M. - œnologue