

SPIRITS | CALVADOS

DROUIN 2002 MILLESIME PAYS D'AUGE CALVADOS & RIVESALTES CASK AGING

DROUIN | FRANCE

70 cl / 42°

Category: Calvados

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Nasce, come tutti i calvados Drouin, dalla raccolta delle sue 30 varietà di mele. Al raggiungimento della maturazione segue la pressatura soffice in stile champagne, con rendimenti ridotti al 65% per preservare il massimo della fragranza e della freschezza del succo. Le fermentazioni sono spontanee con i lieviti indigeni. I distillati del singolo Millésimato permettono di comprendere al meglio il lavoro fatto da Christian Drouin, poiché ciascuno ha fermentazioni diverse e maturazioni che inizieranno in maniera unica. Il Millésime 2002 è invecchiato in botti ex-calvados e, per la sua produzione, è stato seguito il disciplinare Calvados Aoc.

HOW DO I DRINK IT?

Va degustato liscio: la migliore esperienza con i millesimati è quella della degustazione verticale di diverse annate, per comparare le caratteristiche delle singole récoltes, oltre alle sfumature date dal tipo di legno e dalle nette evoluzioni portate dal tempo.

