

SPIRITS | CALVADOS

DROUIN EXPERIMENTAL HAMPDEN ANGELS 14 Y.O.

DROUIN | FRANCE

70 cl / 44°

Product type: Calvados

Fermentation: Native yeasts

Production method: Alambicco Charentais

Case: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

L' Experimental #1 Hampden Angels è un Calvados Pays D'auge Invecchiato 14 anni in botti di rovere e un finish di 8 mesi in 4 barili provenienti dalla Hampden Estate in Jamaica, nella regione di Trelawny, famosa per i suoi profumatissimi rum High Esters. Pur essendo alla base un Calvados Pays D'auge, L'AOC ha declassato questa straordinaria versione sperimentale a "Eaux De Vie de Cidre" in quanto i barili utilizzati per il finish sono stati prodotti all'origine con legno di rovere americano, essenza di legno non prevista nelle regole del disciplinare del Calvados Pays D'auge. È un distillato veramente speciale con le note evolutive date dal lungo invecchiamento di 14 anni combinate ai profumi "funky" tipici dei rum della Hampden Estate. L'ezperimental è un'edizione limitata di sole 1269 bottiglie.

HOW DO I DRINK IT?

Si degusta liscio o con un grande blocco di ghiaccio. Il freddo contribuisce a far emergere le note più volatili cedute dal legno ex Hampden Cask, insieme a tutta la complessità data dal calvados invecchiato 14 anni.

