

SPIRITS | CALVADOS

## DROUIN AOC SELECTION

DROUIN | FRANCE



**70 cl / 40°**

**Product type:** Calvados

**Base ingredients:** Mele e pere

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione in column Still

**Case:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Drouin Selection è un Calvados AOC dal profilo aromatico molto leggero, ideale per la miscelazione e per una beva liscia molto facile. Per la sua produzione si segue il disciplinare del Calvados AOC - il resto della produzione di Drouin fa capo al disciplinare restrittivo del Calvados Pays D'auge -, simile a quello del Calvados Domfrontais. Selection è prodotto a partire dal 60/70% di mele delle 30 varietà da Sidro e un 30/40% di pere, che conferiscono un piacevolissima nota fruttata. L'invecchiamento dura al massimo 2 anni, per mantenere tutta la freschezza del frutto.

### HOW DO I DRINK IT?

Ottimo fine pasto liscio, con ghiaccio o servito ghiacciato. Vi si possono aromatizzare sale ma soprattutto dolci. Ottimo anche in cocktail classici, in particolare gli highball.

### FOCUS

Alla Douin viene dedicata particolare cura alle mele. Dopo il raccolto vengono portate alla perfetta maturazione, poi lavate accuratamente, scelte con attenzione e lasciate riposare prima della pressatura, al fine di avere la perfetta concentrazione di tannini, che dopo questo periodo rimangono molto meno amari. Le mele vengono poi passate a una pressa pneumatica che imprime un livello di forza simile a quella richiesta per lo champagne. Le rese sono minori rispetto alla media, intorno al 65%, ma di contro il succo ottenuto è molto fresco e fragrante, e soprattutto poco astringente e acre.

