

SPIRITS | CALVADOS

DROUIN PAYS D'AUGE 25 ANS

DROUIN | FRANCE

70 cl / 42.0°

Category: Calvados

Raw material: Mele

Fermentation: Native yeasts

Production method: Alambicco Charentais

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

I Sidri per la distillazione del Calvados 25 ans sono fra i più maturi che sostano nei tini di acciaio anche fino all'autunno dell'anno successivo alla raccolta. Sono fermentati ricchi, fruttati e complessi, ideali per produrre distillati da lungo invecchiamento. La distillazione avviene nel tradizionale alambicco Charentais in rame, il lungo invecchiamento di 25 anni in botti di rovere, un periodo estremamente prolungato, porta a grandissime complessità.

HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscio lasciandolo respirare per alcuni minuti, è un grandissimo distillato che potrebbe accompagnare sigari cubani di struttura media.

FOCUS

Potremmo definire il Pays D'auge il grand Cru dell'appellation Calvados, con regole molto strette. Il Calvados Pays D'auge 25 ans nasce come tutti i calvados Drouin: raccolta delle 30 varietà di mele acide, dolci, amare-acide e amare-dolci, e raggiungimento della maturazione, pressatura soffice in stile champagne, con rendimenti ridotti al 65% per preservare il massimo della fragranza e della freschezza del succo, fermentazioni spontanee con i lieviti indigeni. Nel 2004 entra in campo la terza generazione della famiglia Drouin: è Guillaume, figlio di Christian Jr., che entra in azienda dapprima per seguire lo sviluppo dell'export, poi dal 2009 il controllo della produzione e dal 2014 la direzione dell'azienda. Gli assemblaggi però sono ancora sotto l'osservazione di Christian, di comune accordo con Guillaume.

