

DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN PAYS D'AUGE HORS D'AGE 18 ANS

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 42°

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Alambicco Charentais

Invecchiamento: Continentale

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Drouin Pays D'Auge Hors D'Age 18 Ans è un blend di Calvados maturato per 18 anni in piccole botti di rovere. Complesso ed equilibrato, ha come note dominanti il legno e le spezie. Il Calvados Hors D'Age 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. Il fatto di utilizzare botti che in precedenza hanno contenuto altri vini e distillati influisce in maniera molto importante sui Calvados Drouin. Se la normale parte degli angeli in Normandia è del 2% annuo, quella della Maison Drouin raggiunge anche il 4% annuo, rendendo i Calvados Drouin molto più complessi rispetto alla media.

COME LO BEVO

Da degustare liscio, in perfetto abbinamento con un sigaro.

FOCUS

Nel 1969 Christian Drouin Jr. inizia a lavorare con il padre, ma è solo nel 1979 che gli stock saranno ritenuti sufficienti per la commercializzazione. È grazie a Christian figlio che l'azienda inizierà a orientarsi verso il mercato internazionale, soprattutto grazie ai nuovi orizzonti che darà alle sue acqueviti. Fino a quel momento, infatti, pochi Calvados erano visti e considerati al pari delle altre acqueviti, ma erano piuttosto relegati ad accompagnare il caffè a fine pasto. Approfittando degli stock messi da parte dal padre, vecchi e rari, comincia a commercializzarli presso i più grandi bar e ristoranti del mondo, ottenendo un grande successo.

