

DISTILLATI | CALVADOS

## DROUIN PAYS D'AUGE RESERVE

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 40°

**Tipologia:** Calvados

**Materia prima:** Mele

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Alambicco Charentais

**Astuccio:** Sì



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Potremmo definire il Drouin Pays D'auge il grand Cru de l'appellation Calvados, con regole molto strette. Il Réserve nasce come tutti i calvados Drouin: raccolta delle 30 varietà di mele e raggiungimento della maturazione, pressatura soffice in stile champagne con rendimenti ridotti al 65% per preservare fragranza e freschezza del succo, fermentazioni spontanee con i lieviti indigeni. I sidri per la distillazione sono i più giovani che rimangono in tini di acciaio inox per alcuni mesi, almeno 5. Sono fermentati freschi e fruttati, non esageratamente complessi, ideali per la produzione di distillati da breve invecchiamento. La distillazione avviene nel tradizionale alambicco Charentais in rame, l'invecchiamento in barriques di rovere francese per 4 anni.

### COME LO BEVO

Da gustare liscio in bicchiere tulipano. Ottimo se abbinato a dolci al cioccolato o una classica torta alle mele e pere.

### FOCUS

Le fermentazione è un processo chiave per la produzione di tutti i distillati di Christian Drouin: avviene tutto naturalmente con i lieviti indigeni della distilleria. Il succo appena pressato raggiunge i tini in acciaio inox, dove fermentano e riposano per almeno 5 mesi, ma in alcuni casi si raggiunge 1 anno. In base al tempo di fermentazione si capisce già quale tipo di calvados si potrà ottenere. Quelli ottenuti da sidri giovani saranno ideali per la distillazione di calvados più giovani, freschi e fruttati. I più maturi ed evoluti vengono distillati dal mese di giugno, ma in alcuni casi anche nell'autunno successivo alla raccolta, ne nasceranno distillati molto complessi e ricchi, ideali per il lungo invecchiamento, in particolare quello dei millesimati.

