

DISTILLATI | CALVADOS

## DROUIN PAYS D'AUGE VSOP

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 VSOP 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 che hanno contenuto vino, ma anche in antiche botti utilizzate per l'invecchiamento di vini fortificati come Sherry e Banyuls.

### COME LO BEVO

Da degustare liscio a fine pasto. Ottimo in abbinamento con cioccolato e frutta secca.

### FOCUS

Nei primi anni '60, Christian Drouin Senior acquista il Fiefs Sainte Anne, sulle colline di Gonneville, nei pressi Honfleur, nel cuore della zona del Calvado Pays D'auge in Normandia. La fattoria era coltivata con meli da sidro e Crristian Senior sente rapidamente il desiderio di trasformare il suo sidro in Calvados. Aiutato dal suo rigore e dalla sua intraprendenza, supportato da Pierre Pivet, Bouilleur de Cru molto rispettato nel nord del Paus D'auge, inizia a distillare l'intera produzione di sidro. I calvados da sempre sono messi ad invecchiare in botti di diversa provenienza negli antichi edifici della Fattoria. Christian negli anni acquista anche vecchie partire di Calvados da produttori rinomati, e inizia a farsi conoscere a livello nazionale vincendo numerosi premi.

