

DISTILLATI | CALVADOS

## DROUIN 2000 MILLESIME PAYS D'AUGE TOKAI CASK

DROUIN | FRANCIA



**70 cl / 42.0°**

**Tipologia:** Calvados

**Materia prima:** Mele

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Alambicco Charentais

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

I Sidri per la distillazione del Calvados Millesimé 2000 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. Bere un Calvados Millesimato è come bere un grande vino di annata: da gustare assaporando le caratteristiche di quel millesimo. Il 2000 è stato Invecchiato in botti di rovere ex-calvados e ex-tokaji.

### COME LO BEVO

Va degustato liscio, la migliore esperienza da vivere con i millesimati è quella della degustazione verticale di diverse annate, per comparare le caratteristiche delle singole récoltes, oltre alle sfumature date dal tipo di legno e dalle nette evoluzioni portate dal tempo.

### FOCUS

Potremmo definire il Pays D'auge il grand Cru dell'appellation Calvados, con regole molto strette. Il Calvados Pays D'auge Millesimé 2000 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. I distillati del singolo Millesimo permettono di comprendere al meglio il lavoro fatto da Christian Drouin. Ogni raccolto di mele potrebbe essere paragonato alla vendemmia, quindi, come per l'uva, anche i meli del Pays D'auge reagiscono alle condizioni climatiche e alle eventuali intemperie in maniera diversa ogni anno. Ogni millesimo ha fermentazioni diverse e maturazioni che inizieranno in maniera diversa.

