

DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN EXPRESSIONS 2011 MILLESIME FUT DE TOKAY

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 45°

Tipologia: Calvados

Materia prima: Mele

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Alambicco Charentais

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Drouin Expression 2011 è un Calvados Pays D'auge millesimato prodotto a partire dalle 30 varietà di mele da sidro che Christian e Guillaume Drouin raccolgono nei frutteti di famiglia. Le mele vengono spezzate e lasciate macerare al fine di ottenere la giusta colorazione oltre che una maggiore rotondità. Il succo viene ottenuto dopo una pressatura soffice come quella dello Champagne, dove si estrae soltanto il 65% del succo totale. Alla fermentazione spontanea segue una lunga maturazione del sidro che verrà poi distillato nel tradizionale alambicco Charentais. L'invecchiamento avviene per 6 anni in botte grande di rovere e 1 anno in botti che contenevano in precedenza il vino tokaji ungherese. Imbottigliato a Settembre 2018, ne sono state prodotte soltanto 380 bottiglie.

COME LO BEVO

I Calvados Expression si degustano lisci, è il modo migliore per apprezzare la particolarità di questi imbottigliamenti in serie limitata.

FOCUS

Per Christian e Guillaume Drouin, la gamma Expression è il modo di trasmettere la particolarità dei loro calvados. Entrano a far parte della gamma quei distillati che durante l'invecchiamento svelano un'evoluzione unica nel suo genere. Per usare le parole di Monsieur Drouin: "Ogni anno, durante gli inventari, quando degustiamo tutti i calvados in cantina, capita regolarmente di trovare una botte che ci sembra particolarmente interessante. È in occasione di queste degustazioni che ci è venuta l'idea di selezionare alcuni di questi calvados per un imbottigliamento speciale".

La gamma Expression si compone di edizioni limitate imbottigliate da una sola botte, ogni edizione riporta il numero di botte, il tipo e la durata di invecchiamento, il numero di bottiglie disponibili, nonché la data di imbottigliamento.

