DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN 2006 MILLESIME CALVADOS CASK AGING

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 42°
Tipologia: Calvados
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Nasce, come tutti i calvados Drouin, dalla raccolta delle sue 30 varietà di mele. Al raggiungimento della maturazione segue la pressatura soffice in stile champagne, con rendimenti ridotti al 65% per preservare il massimo della fragranza e della freschezza del succo. Le fermentazioni sono spontanee con i lieviti indigeni. I distillati del singolo Millesimato permettono di comprendere al meglio il lavoro fatto da Christian Drouin, poiché ciascuno ha fermentazioni diverse e maturazioni che inizieranno in maniera unica. Il Millésime 2006 è stato invecchiato in botti di rovere che hanno contenuto del Calvados.

COME LO BEVO

Va degustato liscio: la migliore esperienza 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.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it