

Calvados Christian Drouin



🦁 Cidre non pasteurisé 🦁

Präsentation

Christian Drouin füllt jedes Jahr eine limitierte Anzahl Cidreflaschen ab. Die aromatischsten Apfelsorten werden für diesen Cidre verarbeitet. Die Äpfel werden sorgfältig gewaschen, sortiert und geraspelt, anschließend lässt man sie einige Stunden lang mazerieren. Das gibt dem Cidre seine Farbe und macht seine Tannine weicher. Es folgt das Pressen mit nur schwachem Druck, entsprechend extraktreich ist die Saftausbeute. In den Gärtank gefüllt vollzieht der Saft bei winterlicher Kälte eine langsame Gärung. Nach mehrmaligem Abziehen und Filtern wird der Cidre, sobald die Tage wärmer werden, zur Flaschengärung in Flaschen abgefüllt.

Demi-sec: ein rund und vollfruchtig schmeckender Cidre

Brut: gut gebauter Cidre, körperreich und von grosser Länge

Auszeichnungen

Cidre Brut - Double Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025

Cidre Demi-Sec - Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025

Von der New York Times in 2008 zum besten Cidre der Welt gewählt