

Calvados Christian Drouin



Die Jahrgänge 2003

Präsentation

Calvados Pays d'Auge

Destillation: Doppelte Destillation in einer Kupferbrennblase.

Reifung: Gereift in alten Calvados-Fässern und alten Sauternes-Fässern.

Die erste Nase zeigt Gebäckaromen mit Noten von karamellisierten Äpfeln, Crème Brûlée und Eiercreme. Anschließend öffnet sich ein klassisches Rancio mit Nuancen von trockenen Gewürzen, insbesondere Muskatnuss.

Am Gaumen ist er vollmundig und rund, mit einem Abgang, der an Lebkuchen erinnert.

Auszeichnungen

Gold Medal (89/100), Gilbert&Gaillard, 2023

Bronze Medal, ISC, 2023