ABC de Christian Drouin

Presentación

ABC de Christian Drouin
Un aperitivo francés excepcional.

Desde hace tres generaciones, la familia Drouin es una apasionada de las manzanas para sidra, que transforman de diversas formas, a través de gamas de sidra, Pommeau, Calvados e incluso Gin.

Inspirándose en el conocimiento francés de la producción de vermú, Guillaume Drouin busca formas de trasladar estos métodos de producción al mundo de las manzanas en la elaboración de un nuevo aperitivo. Después de varios años de experimentación e investigación, sintetizando los métodos de elaboración del Pommeau de Normandie y los del Vermut, creó el "ABC de Christian Drouin", un aperitivo a base de Calvados.

El arte de elaborar ABC combina la maduración de un mosto de manzana con un calvados joven, su crianza en barricas de roble y su aromatización con un bouquet de plantas y especias, como Quinquina, Artemisa, Canela, Naranja, Flor de Saúco y Yuzu.

ABC de Christian Drouin ofrece un intenso bouquet de sabores, mezclando aromas de manzana y especias.

Premios

Double Gold Medal, ADI'S International Spirits Competition, 2025, USA
(Best New International Spirit + Best of Class - Distilled - International Ready to Drink + Best of Category - Distilled - International Ready to Drink + Excellence in Packaging - Bronze Medal)

Silver Medal, Concours Mondial de Bruxelles, 2024