

Calvados Christian Drouin

Calvados Sélection



Presentación

Calvados Sélection: la fruta como protagonista.

La receta de esta selección, creada por Christian Drouin en los años noventa, se ideó para ofrecer un calvados perfectamente adaptado a la coctelería.

Los barmenes, los cocineros que buscan los calvados más finos y los aficionados a los aguardientes más ligeros se decantan por el Sélection. Tras una destilación simple en columna, con un envejecimiento de solo dos años en barricas muy antiguas y elaborada con manzana y pera (30 %), ofrece aromas de fruta fresca ligeros y elegantes. El aroma de la manzana en su punto álgido.

Premios

Bronze Medal, World Calvados Awards, 2023

Silver Medal, ADI International Spirits Competition, 2023 (USA)

Gold Medal, Festival des AOC Cambremer, 2022 (France)

Silver Medal, World Calvados Awards, 2021 Best of its category

Double Gold Medal, ADI's Judging of Craft Spirits, 2018 (USA)

Silver Medal, Prodexpo Moscow 2018 (Russia)

Gold Medal, Concours de Vimoutiers, 2017 (France) ,

93/100, Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirits Competition, 2016 (Hong Kong)

« Excellent, highly recommended", Ultimate Spirits Challenge, 2016 (USA)