

Calvados Christian Drouin



🦁 *Cidre non pasteurisé* 🦁

Presentación

Cada año, Christian Drouin produce un volumen limitado de sidra embotellada. La sidra se produce a partir de las variedades más aromáticas. Tras ser cuidadosamente lavadas y seleccionadas, las manzanas se pelan por medio de una fase de maceración de varias horas. Esta fase permite a la sidra obtener su color y redondear sus taninos. Entonces se prensa la pulpa ejerciendo una presión suave para extraer los zumos más ricos. Después fermenta lentamente en una cuba con el frío del invierno. Con la llegada del buen tiempo, tras varios filtrados y trasvases, la sidra se introduce en botellas para su formación natural de espuma.

La semiseca es redonda, generosa y afrutada.

La brut es potente, rica y persistente.

Premios

Cidre Brut - Double Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025

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

Elegida mejor sidra del mundo por el New York Times en 2008