

# Calvados Christian Drouin

## *Foursquare Angels*

### Presentación

Después de explorar las islas de Jamaica, Trinidad y Tobago y Martinica, esta vez en viejas barricas Foursquare se trabajaron los últimos calvados de la casa Drouin para la octava edición de la gama Experimental de Christian Drouin.

Foursquare es una destilería familiar icónica en Barbados. Produce ronones de gran expresión aromática reconocidos mundialmente.

Un calvados Pays d'Auge de 17 años fue colocado en 8 barricas de roble francés que anteriormente contenían ronones de la destilería Foursquare.

Después de 17 meses de maduración en estas barricas, el calvados fue retirado y colocado en barricas recién tostadas durante 3 meses más antes de ser embotellado.

"Christian Drouin Experimental Foursquare Angels" es una de las expresiones más intensas y ricas que hemos producido en este rango. La base era un poderoso Calvados de 17 años. Las barricas de ron aportaron notas de azúcar moreno y vainilla, dando al calvados una complejidad y profundidad excepcionales. Sin embargo, cuando salieron las barricas pensé que pasar tres meses más en barricas recién tostadas permitiría aumentar la aún a la redondez y estructura de este matrimonio exótico para un equilibrio perfecto entre estos dos mundos".

Guillaume Drouin

Notas de sabor:

En nariz, este calvados despierta los sentidos con sus cautivadores aromas de manzanas maduras y asadas, delicada vainilla, caramelo cremoso y azúcar moreno.

En boca revela toda su riqueza con sabores suaves y armoniosos de frutas tropicales, chocolate amargo y especias dulces.

El final es largo y potente, y se abre con notas de piñones y almendras.

