

Calvados Christian Drouin

 *J.M Angels* 

Presentación

Francia tiene una larga tradición en la producción de ron. Los rones agrícolas franceses tienen la particularidad de ser elaborados directamente a partir de la destilación del jugo de caña de azúcar fermentado. Se trata de rones potentes con una paleta aromática especialmente compleja.

Para desarrollar esta 7ª edición de la gama Experimental de Christian Drouin, nos volcamos en la isla francesa de Martinica y en una de las destilerías más antiguas y emblemáticas de la isla. JM Angels es un Calvados Pays d'Auge de 10 años que ha pasado 8 meses adicionales en 6 antiguos barriles de ron francés que anteriormente contenían VSOP de los grandes rones JM.

"Es un Calvados bastante tierno y gourmet el que elegimos para esta asociación con el mundo del ron agrícola. La barrica de ron le da al Calvados una caricia de vainilla y una redondez extra. JM Angels es probablemente el acabado más delicado que hemos hecho en esta gama con barricas de ron viejo".

Guillaume DROUIN

Cata:

En nariz se abre con notas de vainilla, azúcar moreno y tostados antes de soltar aromas de manzana asada y albaricoque.

En boca es franco, con un buen equilibrio entre potencia y redondez, piel y pepita de manzana en el final.

