

Calvados Christian Drouin

La Blanche de Christian Drouin



Presentación

La esencia de la manzana

En 1942, la denominación Calvados Pays d'Auge que acababa de crearse, no imponía ningún envejecimiento mínimo y, por tanto, la mayor parte de los calvados que se consumían eran blancos. Progresivamente, las condiciones evolucionaron y finalmente se impuso un envejecimiento mínimo de dos años en barrica de roble.

En 2003, Christian Drouin decidió resucitar La Blanche.

La Blanche de Christian Drouin se obtiene destilando sidras obtenidas con más de 30 variedades de manzanas de sidra. Las sidras se destilan en dos fases dentro de un alambique de cobre. Tras varios meses en un recipiente neutro, La Blanche de Normandie se presenta como un aguardiente delicado con un intenso aroma a manzanas de sidra.

Cómo se sirve La Blanche de Normandie:

La Blanche de Normandie se bebe sola y escarchada. Sirve también para elaborar magníficos cócteles.

Maridaje de la Blanche de Normandie:

La Blanche de Normandie potencia el sabor de salmones y esturiones crudos o ahumados, caviar rojo y otros zakuski. Marida perfectamente con sushi, tartar de atún y, en lo referente a los postres, con tarta o helado de limón. Entre plato y plato (lo que se conoce como el trou normand o cortante) o con el postre, se sirva un granizado de lima regado con un centilitro de Blanche de Normandie.