

Calvados Christian Drouin

❧ *La Blanche Bio Amphora 60%* ❧



Presentación

Procedente de una parcela de los huertos del Domaine situado en Hiautre, en Gonneville sur Honfleur, La Blanche Bio 60% AMPHORA se ha elaborado a partir de más de 20 variedades históricas de manzanas para sidra.

Este huerto de tallo alto, practicado en Agricultura Ecológica desde 2013, es un ejemplo clásico de huerto donde conviven vacas y manzanos. Las manzanas, extraídas del suelo durante más de dos meses, lavadas, clasificadas y ralladas, se prensaron moderadamente para no extraer más de 650 litros de zumo por tonelada de manzana.

Luego, la manzana debe fermentarse durante un período de 4 meses antes de ser destilada dos veces en un alambique. Después de salir del alambique, la Blanche se redujo al 60% vol y se colocó en un ánfora por un período de 6 meses. El paso en ánfora permite redondear el aguardiente manteniendo la intensidad aromática en su punto máximo.

Nota de cata:

- Aroma delicado y potente a manzanas crudas, cítricos y pimienta.
- En boca es rico y suave.
- El acabado resalta los aromas de piel de manzana.

"La producción de Blanche es particularmente interesante porque requiere una materia prima impecable y un saber hacer delicado en términos de destilación. A través de esta Blanche hemos buscado expresar con intensidad toda la riqueza de los aromas de la manzana de sidra.