

Calvados Christian Drouin

🦁 Arran Angels 🦁

Présentation

Pour cette 9ème édition de la gamme Expérimental de Christian Drouin, nous avons choisi de nous tourner vers l'Ecosse, le territoire historique des singles malts, et notamment vers la distillerie d'Arran.

La maison Drouin et la distillerie Arran se connaissent depuis de nombreuses années et échangent des fûts depuis près de 20 ans. Nous avons choisi un calvados Pays d'Auge de 13 ans, encore marqué par le fruit et de belle rondeur, que nous avons placé dans 6 anciens fûts de chêne Français ayant préalablement contenus des Whiskies de chez Arran.

Après 6 mois de maturation dans ces fûts, le calvados a été embouteillé dans une édition limitée de 1992 bouteilles.



«Ce fût une belle et heureuse surprise Lorsque que je demandai à Euan Mitchell s'il souhaitait nous partager des fûts de chez Arran. Après quelques recherches, Euan nous annonça que des fûts originaires de notre distillerie, et qui servirent à maturer des whiskies pendant plus de 17 ans, venaient de se libérer. Nous fûmes ravis de voir ces fûts regagner nos chais après ce long voyage en Ecosse !»

Guillaume Drouin

Notes de dégustation:

Au nez, ce calvados est délicat. Il exprime tous les arômes de la pomme entre pomme mûre et pomme poêlée au beurre. Il s'ouvre ensuite sur des notes de malt, d'abricot et de poire.

La bouche, toute en finesse, est d'un équilibre parfait entre rondeur et acidité.

La finale porte sur des notes de noisette et de céréales.