

Calvados Christian Drouin

Calvados Selection



Présentation

Le fruit avant tout.

Crée par Christian Drouin dans les années 1990, la recette de la sélection a été élaborée dans le but d'offrir un calvados parfaitement adapté à la mixologie.

Les barmen, les cuisiniers recherchant les calvados les plus fins, et les amateurs d'eaux de vie légères choisissent la Sélection. Après une distillation simple en colonne, vieillie seulement deux ans en très vieux fûts et élaborée à partir de pomme et de poire (30%), elle offre des parfums de fruits frais, légers et élégants. Le parfum de la pomme est à son paroxysme.

Récompenses

Médaille de Bronze, World Calvados Awards, 2023

Médaille d'Argent, ADI International Spirits Competition, 2023 (USA)

Médaille d'Or, Festival des AOC de Cambremer, 2022 (France)

Médaille d'Argent, World Calvados Awards, 2021

Médaille d'Argent, Cambremer, 2018, France

Médaille d'Argent, Prodexpo Moscou, 2018, Russie

Meilleur de sa catégorie, ADI's judging of craft spirits, 2018, USA

Médaille de Bronze, Vimoutiers, 2017, France

Médaille d'Argent, All Wines Asia, 2016 (HK)

93/100 « excellent, highly recommended », Ultimate Spirits Challenge, 2016 (USA)

Médaille d'Or, Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition, 2016 (Hong Kong)

4 étoiles, Bevx.com, Sean Ludford (USA), février 2016

Médaille d'Or, All Wines, 2015 (Allemagne Cologne)

Médaille d'Argent, IWSC, 2015 (UK)

Médaille d'Argent, World Spirits Competition, San Francisco 2014 (USA)

91/100, « Excellent, Highly Recommended, Ultimate Spirits Challenge 2014 (USA)

85/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard 2013 (France)

Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2011 (France)

Médaille d'Or, Cambremer 2011 (France)