

Calvados Christian Drouin

🦁 *Foursquare Angels* 🦁



Présentation

Après avoir exploré les îles de la Jamaïque, de Trinité et Tobago et de Martinique, c'est cette fois-ci dans d'anciens fûts de Foursquare qu'ont été travaillés les derniers calvados de la maison Drouin pour la 8ème édition de la gamme Expérimentale de Christian Drouin.

Foursquare est une distillerie emblématique et familiale de la Barbade. Elle produit des rhums de grande expression aromatique mondialement reconnus.

Un calvados Pays d'Auge de 17 ans a été placé dans 8 fûts de chêne Français ayant préalablement contenus des rhums de la distillerie Foursquare.

Après 17 mois de maturation dans ces fûts, le calvados a été retiré et placé dans des fûts fraîchement retoastés pour 3 mois supplémentaires avant d'être embouteillé.

«Christian Drouin Experimental Foursquare Angels» est une des expressions les plus intenses et les plus riches que nous ayons produit dans cette gamme. La base était un calvados puissant de 17 ans. Les fûts de rhum ont délivré des notes de cassonade, de vanille, conférant au calvados une complexité et une profondeur exceptionnelles. Cependant à la sortie des fûts, j'ai pensé qu'un passage de trois mois supplémentaires dans des fûts fraîchement retoastés permettraient d'abonder

encore à la rondeur et la structure de ce mariage exotique pour un équilibre parfait entre ces deux mondes.»

Guillaume Drouin

Notes de dégustation :

Au nez, ce calvados éveille les sens avec ses parfums envoûtants de pommes mûres et rôties, de vanille délicate, de caramel onctueux et de cassonade.

En bouche, il révèle toute sa richesse avec des saveurs suaves et harmonieuses de fruits tropicaux, de chocolat noir et d'épices douces.

La finale est longue et puissante, s'ouvrant sur des notes de pignons de pins et d'amande.