

Calvados Christian Drouin

❧ *La Blanche Bio Amphora 60%* ❧



Présentation

Issue d'un parcellaire des vergers du Domaine situés au Hiautre, à Gonneville sur Honfleur, La Blanche Bio 60% AMPHORA a été produite à partir de plus de 20 variétés historiques de pommes à cidre.

Ce verger haute tige, conduit en Agriculture Biologique depuis 2013, est un exemple classique de verger où cohabitent vaches et pommiers. Ramassées à même le sol sur une période de plus de deux mois, les pommes lavées, triées, et râpées ont été pressées de façon modérée afin de ne pas extraire plus de 650 litres de jus par tonne de pomme.

Le mout de pomme a ensuite fermenté pendant une période de 4 mois avant d'être distillé deux fois en alambic à repasse. A la sortie de l'alambic, la Blanche a été réduite à 60%vol et placée en amphore pendant une période de 6 mois. Le passage en amphore permet d'arrondir l'eau de vie tout en gardant l'intensité aromatique à son paroxysme.

Note de dégustation :

- Arôme délicat et puissant de pommes crues, d'agrumes et de poivre.
- La bouche est riche et suave.
- La finale fait ressortir des parfums de peau de pomme.

«La production de Blanche est particulièrement intéressante car elle demande une matière première irréprochable et un savoir-faire délicat en terme de distillation. A travers cette Blanche, nous avons cherché à exprimer avec intensité toute la richesse des arômes de pommes à cidre.»