

Calvados Christian Drouin

La Blanche Bio



Présentation

L'essence de la pomme

En 1942, l'appellation Calvados Pays d'Auge qui venait d'être créée n'imposait aucun vieillissement minimum, la plupart du calvados était alors consommé blanc. Progressivement les cahiers des charges évoluèrent pour finalement imposer un vieillissement minimum de deux ans en fûts de chêne.

En 2003, Christian Drouin décida de redonner jour à La Blanche.

La Blanche de Christian Drouin est obtenue par distillation de cidres issus de plus de 30 variétés de pommes à cidre. Les cidres sont distillés en deux fois dans un alambic en cuivre. Après un séjour de plusieurs mois en récipient neutre, la Blanche de Normandie se présente comme une eau-de-vie délicate au parfum intense de pommes à cidre.

Comment servir la Blanche de Normandie :

La Blanche de Normandie se consomme pure et givrée. Elle permet également d'élaborer d'excellents cocktails.

Les accords Blanche de Normandie et mets :

La Blanche de Normandie relève le goût des saumons et esturgeons crus ou fumés, du caviar rouge et autres zakouskis. Elle s'accorde parfaitement avec les sushis, le tartare de thon, et en dessert, avec une tarte ou glace au citron. En trou normand ou au dessert, servez un granité de citron vert arrosé d'un centilitre de Blanche de Normandie.

Récompenses

MÉDAILLE D'OR : Estonian Wine challenge 2004

MÉDAILLE D'ARGENT : San Francisco World Spirit 2007

SPIRIT JOURNAL 2006 USA : Highly recommended

WINE ENTHOUSIAST 2007 : Highly recommended