

# Calvados Christian Drouin

🦁 *Millésime 1970* 🦁

## Présentation

Calvados Pays d'Auge distillé en 1970 et conservé jusqu'à ce jour en fûts de chêne. Passage d'environ deux ans en fûts ayant contenu du Porto et un an en fûts ayant contenu du Xérès.

Couleur mordorée ; au nez il se dévoile par des arômes pâtisseries ; en bouche suave, souple et soyeux.

Commentaires d'Alain Segelle (C.I.D.D. Formation à l'Oenophilie) :

« Robe d'une très belle teinte or-bronze finement ambrée.

Chaleureux reflets chatoyants or-vert mousse.

Nez très plaisant alliant vigueur et subtilité d'arômes tant fruits qu'épices.

Jolies odeurs d'un fruité pulpeux sur fond de biscuits et amandes séchées puis d'ambre et de cuir dans un somptueux bouquet naissant après sélecte oxygénation dans un beau verre droit, préféré à celui ventru plus éthérisant.

Bouche à l'attaque mi-fine, mi-âpre.

Très fines saveurs associant chaleur et vivacité avec un joli étalement buccal, de la suavité et de l'élégance, développant une savoureuse fragrance/réminiscence en rétro-olfaction.

Très beau CALVADOS d'une remarquable pureté.

A servir à 13-14° C. »



## Récompenses

World's Best Calvados, World Calvados Awards, 2020, (UK)

93/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard 2011 (France)

Médaille de Vermeil, Vimoutiers 2010 (France)

98/100 Dina Viner, Dec. 2008, Mikael Christiansson (Suède)

Médaille de Bronze, I.W.S.C. Londres 2003 (Grande-Bretagne)

Noté \*\*\*\* Spirit Journal, 1999 (Etats-Unis)

Vinalies d'Or en 1997 (France)

Médaille d'Argent, I.W.S.C. 1996 (Grande-Bretagne)