

Calvados Christian Drouin



🦁 *Millésime 1972* 🦁

Présentation

Distillation simple. Vieillissement en fûts roux à Calvados. Couleur ambre.

Le nez est envoûtant et s'ouvre sur un bouquet d'épices (muscade, poivre). Il évolue ensuite sur la poire, puis le jasmin. Amande et poudre de riz en fond de verre.

En bouche, l'attaque est France, soulignée d'une belle acidité, elle prend du volume alors que la structure tannique du Calvados se dévoile. Une longueur et une puissance aromatique remarquable. Zest d'orange et noix sur la finales.

Récompenses

Médaille d'Argent, I.W.S.C. Londres 2002 (Grande Bretagne)