

Calvados Christian Drouin

Calvados Sélection



Presentazione

Il frutto, innanzitutto.

Creata da Christian Drouin negli anni '90, la ricetta della Sélection è stata elaborata allo scopo di proporre calvados perfettamente adatti all'arte della "mixologia".

I barmen, i cuochi alla ricerca dei calvados più raffinati e gli intenditori d'acqueviti leggere scelgono la Sélection. Dopo una distillazione semplice in un alambicco a colonna, invecchiata solo due anni in vecchie botti ed elaborata a partire da mele e da pere (30%), offre profumi di frutta fresca, leggeri ed eleganti. Il profumo della mela raggiunge il suo parossismo.

Riconoscimenti

Bronze Medal, World Calvados Awards, 2023

Silver Medal, ADI International Spirits Competition, 2023 (USA)

Gold Medal, Festival des AOC Cambremer, 2022 (France)

Silver Medal, World Calvados Awards, 2021 Best of its category

Double Gold Medal, ADI's Judging of Craft Spirits, 2018 (USA)

Silver Medal, Prodepo Moscow 2018 (Russia)

Gold Medal, Concours de Vimoutiers, 2017 (France) ,

93/100, Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirits Competition, 2016 (Hong Kong)

« Excellent, highly recommended", Ultimate Spirits Challenge, 2016 (USA)