Foursquare Angels

Presentazione

Dopo aver esplorato le isole della Giamaica, Trinidad e Tobago e Martinica, è questa volta nelle vecchie botti Foursquare che sono stati lavorati gli ultimi calvados della casa Drouin per l'ottava edizione della gamma Experimental di Christian Drouin.

Foursquare è un'iconica distilleria a conduzione familiare nelle Barbados. Produce rum di grande espressione aromatica riconosciuti in tutto il mondo.
Un calvados Pays d'Auge di 17 anni è stato posto in 8 botti di rovere francese che precedentemente contenevano rum della distilleria Foursquare.
Dopo 17 mesi di maturazione in queste botti, il calvados è stato rimosso e posto in botti appena tostate per altri 3 mesi prima di essere imbottigliato.

"Christian Drouin Experimental Foursquare Angels" è una delle espressioni più intense e ricche che abbiamo prodotto in questa gamma. La base era un potente Calvados di 17 anni. Le botti di rum rilasciavano note di zucchero di canna e vaniglia, conferendo al calvados una complessità e una profondità eccezionali. Quando però le botti uscirono, pensai che trascorrere altri tre mesi in botti appena tostate avrebbe permesso di aumentare la
ancora alla rotondità e alla struttura di questo matrimonio esotico per un perfetto equilibrio tra questi due mondi."
Guillaume Drouin

Note di degustazione:

Al naso, questo calvados risveglia i sensi con i suoi aromi accattivanti di mele mature e tostate, delicata vaniglia, caramello cremoso e zucchero di canna.
Al palato rivela tutta la sua ricchezza con sapori soavi e armoniosi di frutti tropicali, cioccolato fondente e spezie dolci.
Il finale è lungo e potente, aprendosi con note di pinoli e mandorla.

Riconoscimenti

Spiritueux De L'Année, 2024, (France)