

# Calvados Christian Drouin

## *La Blanche di Christian Drouin*



### Presentazione

L'essenza della mela

Nel 1942, la denominazione Calvados Pays d'Auge appena creata non imponeva alcun invecchiamento minimo, e la maggior parte dei calvados erano consumati "bianchi". Progressivamente, i disciplinari si sono evoluti per imporre un invecchiamento minimo di due anni in botte di rovere.

Nel 2003, Christian Drouin ha deciso di riportare in auge La Blanche.

La Blanche di Christian Drouin è ottenuta mediante distillazione di sidri derivati da oltre 30 varietà di mele da sidro. I sidri sono distillati con due passaggi in un alambicco in rame. Dopo una permanenza di diversi mesi in un recipiente neutro, la Blanche de Normandie si presenta come un'acquavite delicata, dal profumo intenso di mele da sidro.

Come servire la Blanche de Normandie:

La Blanche de Normandie si consuma pura e ghiacciata. Permette inoltre di preparare eccellenti cocktail.

Abbinamenti Blanche de Normandie e piatti:

La Blanche de Normandie esalta il sapore di salmoni e storioni crudi o affumicati, caviale rosso e zakuski. Si abbina perfettamente con i sushi, la tartara di tonno e, al momento del dessert, con una crostata o un gelato al limone. Come "trou normand", o per accompagnare il dessert, servire una granita di limone verde spruzzata con un cl di Blanche de Normandie.