

# Calvados Christian Drouin

## ❧ *La Blanche Bio Amphora 60%* ❧



### Presentazione

Proveniente da un appezzamento dei frutteti del Domaine situati a Hiautre, a Gonneville sur Honfleur, La Blanche Bio 60% AMPHORA è stata prodotta da più di 20 varietà storiche di mele da sidro.

Questo frutteto ad alto fusto, gestito in Agricoltura Biologica dal 2013, è un classico esempio di frutteto in cui convivono mucche e meli. Raccolte da terra in un periodo di oltre due mesi, le mele lavate, selezionate e grattugiate sono state pressate moderatamente in modo da non estrarre più di 650 litri di succo per tonnellata di mela.

La mela deve poi fermentare per un periodo di 4 mesi prima di essere distillata due volte in un alambicco discontinuo. Dopo l'uscita dall'alambicco, la Blanche è stata ridotta al 60% vol e posta in anfora per un periodo di 6 mesi. Il passaggio in anfora permette di arrotondare l'acquavite mantenendo al massimo l'intensità aromatica.

Nota di degustazione:

- Aroma delicato e potente di mele crude, agrumi e pepe.
- Al palato è ricco e suadente.
- Il finale esalta sentori di buccia di mela.

"La produzione di Blanche è particolarmente interessante perché richiede una materia prima impeccabile e un delicato know-how in termini di distillazione. Attraverso questa Blanche abbiamo cercato di esprimere con intensità tutta la ricchezza degli aromi delle mele da sidro.