

Calvados Christian Drouin



Le Domfrontais

Presentazione

Prodotto nella nostra tenuta situata a Domfront, Le Domfrontais de Christian Drouin è un assemblaggio di calvados invecchiato tra i 3 e i 5 anni in piccole botti di rovere.

L'appellazione Calvados Domfrontais si distingue per l'elevata percentuale di pere da perry e per la distillazione semplice in alambicco a colonna.

I peri della regione di Domfront, alcuni secolari, sono alberi di grandi dimensioni che producono piccoli frutti dai profumi delicati e dall'acidità fresca. Queste pere (circa il 60% della frutta utilizzata in combinazione con le mele da sidro) apportano freschezza, eleganza e leggerezza, dando origine a un calvados particolarmente fruttato.