

# Calvados Christian Drouin



 *Les Millésimés 2004* 

## Presentazione

Colore oro antico, strappi fitti e regolari.

Il naso si apre con note di mele mature e miele prima di evolvere verso sentori di cannella, zucchero di canna e legno tostato in un universo deliziosamente pasticcino arricchito da note di brioche e babà.

Al palato, l'attacco è franco con una bella struttura portata dal legno tostato. Molto ricco, al palato offre anche un equilibrio dolciastro tra gli aromi dolci di mela cotta, spezie e frutta secca (mandorle, uva). Una nota di arancia candita completa la tavolozza aromatica gourmet di questo calvados.

Il finale è molto delicato, evocando la torta di mele, lo strudel e lo zucchero di canna che ricorda la finezza dei rum Foursquare.

## Riconoscimenti

Best in class - Double Gold Medal, Gilbert & Gaillard, 2024

Best vintage calvados in the world, World Drinks Awards, 2024

Silver Medal, ISC, 2024 (UK)