

Calvados Christian Drouin

Savanna Angels

Presentazione

Note di degustazione

Al naso si sviluppano note di vaniglia e pralinato, che evolvono verso il muschio e la frutta secca.

Al palato è intenso, slanciato e caratterizzato dalle spezie.

Aromi di zucchero di canna e di mela cotta avvolgono il palato nel finale.

Grado alcolico: 47,5% vol.



La gamma Expérimental di Christian Drouin ha esplorato diverse grandi regioni produttrici di rum, come la Giamaica, le Barbados, la Martinica e Trinidad e Tobago. Questa volta la nostra scelta è caduta sull'isola di Riunione e sulla sua celebre distilleria Savanna.

Attiva dal 1870, la distilleria Savanna produce rum di grande carattere - grands arômes, rum agricoli e rum tradizionali. Per questa nuova edizione della gamma Expérimental di Christian Drouin, abbiamo deciso di lavorare con la più leggera di queste tre categorie, scegliendo botti che avevano precedentemente contenuto rum tradizionali invecchiati tra i 9 e i 14 anni.

Per questo assemblaggio abbiamo selezionato un Calvados Pays d'Auge di 17 anni, già ricco e potente, caratterizzato da note di mela arrostita.

Il calvados ha poi soggiornato tra i 6 e i 9 mesi in queste ex botti di Savanna.

"È con Savanna che abbiamo realizzato le nostre prime prove di maturazione in botti da rum, già nel 2009. Conservo il ricordo dell'universo di spezie che queste botti avevano allora apportato. È stato naturale per noi il desiderio di riprendere questa associazione. Sono particolarmente felice di vedere come gli aromi del rum si siano integrati con il calvados per creare un calvados di grande espressione."

— Guillaume Drouin