



Christian Drouin - Le Calvados Sélection

ecoTOTE

Calvados
France

- **Format** : 4,5L VC - aussi en 70cl
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 40°

Allergène

Sans allergène

Fruité, frais et épicé



Histoire Distellerie

Devenu propriétaire des Fiefs Sainte-Anne, un ancien haras situé sur les Monts de Gonnevillle, Christian Drouin père se consacre à l'élaboration de calvados à partir de 1960. Son dur labeur a porté ses fruits à la Maison qui peut aujourd'hui satisfaire sa clientèle avec une large palette de Calvados, plus particulièrement le Calvados Pays d'Auge. Parmi les eaux-de-vie présentes dans sa gamme figure le Calvados Christian Drouin Sélection, qui s'adresse particulièrement aux barmans et aux mixologues toujours à la recherche des meilleurs ingrédients.



Elaboration

Obtenu à partir d'un assemblage de 70% de pommes et 30% de poires, le Calvados Sélection Christian Drouin est le fruit d'une distillation simple en colonne. Son élevage dure ensuite deux ans en très vieux fûts.



Dégustation

Un nez marqué par la pomme et les épices, qui s'ouvre sur des notes d'amande. Sa bouche est douce, avec un peu de gras et des saveurs de pomme et de poire mûres avant de se développer sur le pruneau. Une finale nette qui laisse le palais frais et disponible.



Conseil de service

En cuisine, il constitue un excellent ingrédient à la préparation des granités aux pommes et accompagne merveilleusement bien un sorbet en digestif.
En apéritif, il peut être dégusté pur ou allongé d'un tonic ou d'un ginger ale.