

# Vinoplevelser

## Drouin Reserve de Fiefs, 3/4 ltr.

Christian Drouin, Pays d'Auge



Calvadoshuset Christian Drouin blev grundlagt umiddelbart efter 2.

verdenskrig af Christian Drouin, der havde sat sig for mål at ville fremstille verdens absolut bedste calvados. Dette fik ham i første ombæring til at opsøge områdets mindre vinbønder for at opkøbe deres lagre af calvados, hvilket lagde grundstenen til husets exceptionelle samling af årgangscalvados'er. I 1960 besluttede Christian Drouin sig så til at tage skridtet fuldt ud og producere sin egen calvados. Der skulle dog gå 19 år, før han følte, at samlingen af gamle eau de vie'er kombineret med hans egen produktion var tilstrækkeligt stor til, at han kunne aftappe de først calvados'er under husets eget navn. Siden har Christian Drouin haft en forrygende succes, og man kan i dag bryste sig af at have modtaget flere priser og premier for produktsortimentet, end samtlige andre calvados-producenter til sammen!

I dag er det sønnen, Christian Drouin d. 2, som har taget over. Udover de så berømte vintagecalvados'er, der strækker sig tilbage til 1939, fremstiller huset også en række fantastiske blends, Pommeau'er og cidere.

Christian Drouins Reserve de Fiefs er fra Pays d'Auge og dermed destilleret to gange. Den er lavet på æbler og er lagret tre til fem år på fad.

**Leverandør**  
Christian Drouin

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Calvados

**Type/Farve**  
Calvados

**Dyrkning**  
Traditionel

**Vinifikation**  
Lavet på æbler og destilleret to gange. Lagret tre til fem år på fad inden aftapning på flaske.

**Smagekommentarer**  
Indsmigrende noter af frugter og blomster, tilsat et strejf af fad.

**Alkohol**  
40,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN