

Vinoplevelser

Drouin VSOP, 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.

Leverandør
Christian Drouin

Land
Frankrig

Område
Calvados

Type/Farve
Calvados

Dyrkning
Traditionel

Vinifikation
Lagret på små 225 liters vinfade i 5-12 år, inden den er flasket.

Smagekommentarer
Duften har nuancer af sød cider, bagte æbler, ingefærbrød, vanilje, kanel, mandel og bivoks. Smagen er stor og generøs med noter af Tarte Tatin og en frugtet æble finish.

Alkohol
40,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN