

Vinoplevelser

1970 Drouin Pays d'Auge 1970, 3/4 ltr.

Christian Drouin, Pays d'Auge



Calvadoshuset, Coeur de Lion, 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 aftage de først calvados'er under husets eget navn.

Siden har Coeur de Lion haft en forrygende succes, og man kan i dag bryste sig af at have modtaget flere priser og præmier 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 cider.

Leverandør
Christian Drouin

Land
Frankrig

Område
Calvados

Type/Farve
Calvados

Drue
Æbler

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer
Denne ravgyldne flaske fra Christian Drouin leverer varen i form af en virkelig delikat og meget aromatisk calvados. Her er tydelige noter af frugt og sommerlige blomster, som sender tankerne mod normanniske enge og marker. Her er brugt 30 forskellige æblesorter og calvados'en er blevet destilleret to gange, hvorefter den har fået lav til at lagre på calvados- og ciderfade.

Alkohol
42,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN