

Vinoplevelser

Drouin Calvados XO, 3/4 ltr.

Christian Drouin



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 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 cidere.

Leverandør
Christian Drouin

Land
Frankrig

Område
Calvados

Underområde
Pays d'Auge

Type/Farve
Calvados

Dyrkning
Traditionel

Vinifikation
Dobbeltdestilleret og efterfølgende lagret 8-14 år på små egetræsfade, inden den er tappet på flaske.

Smagekommentarer
Fin næse af bagte æbler, mandler og søde krydderier. Smagen er sød, cremet og elegant med mange frugtnoter.

Alkohol
40,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN