

# Calvados Christian Drouin

## Savanna Angels

### Presentación

#### Notas de degustación

En nariz, desarrolla notas de vainilla y praliné, que evolucionan hacia el almizcle y los frutos secos.

En boca, es intenso, esbelto y marcado por las especias.

Aromas de azúcar moreno y manzana asada tapizan el paladar en el final.

Grado alcohólico: 47,5% vol.

La gama Expérimental de Christian Drouin ha explorado diferentes grandes regiones productoras de ron, como Jamaica, Barbados, Martinica y Trinidad y Tobago. En esta ocasión, nuestra elección se ha dirigido hacia la isla de Reunión y su célebre destilería Savanna.

En funcionamiento desde 1870, la destilería Savanna produce rones de gran carácter: grands arômes, rones agrícolas y rones tradicionales. Para esta nueva edición de la gama Expérimental de Christian Drouin, hemos decidido trabajar con la más ligera de estas tres categorías, seleccionando barricas que previamente habían contenido rones tradicionales envejecidos entre 9 y 14 años.

Para este ensamblaje, elegimos un Calvados Pays d'Auge de 17 años, ya rico y potente, marcado por notas de manzana asada.

El calvados permaneció posteriormente entre 6 y 9 meses en estas antiguas barricas de Savanna.

"Fue con Savanna que realizamos nuestras primeras pruebas de maduración en barricas de ron, allá por 2009. Conservo el recuerdo del universo de especias que esas barricas aportaron entonces. De manera natural, nos surgió el deseo de volver a trabajar esta asociación. Estoy particularmente satisfecho con la forma en que los aromas del ron se han integrado con el calvados para formar un calvados de gran expresión."

— Guillaume Drouin

