

Calvados Christian Drouin

🦁 *Millésime 2005* 🦁

Présentation

Couleur vieil or, larmes épaisses et régulières.

Le nez s'ouvre sur des notes de pommes mûres et de miel avant d'évoluer vers des effluves de cannelle, de cassonade et de bois toasté dans un univers délicieusement pâtissier enrichi de notes de brioche et de baba.

En bouche, l'attaque est franche avec une belle structure portée par le bois toasté. Très riche, le palais offre également un équilibre pâtissier entre les parfums suaves de la pomme au four, d'épices et de fruits secs (amandes, raisins). Une note d'orange confite complète la palette aromatique gourmande de ce calvados.

La finale se livre tout en douceur évoquant la tarte au pomme, le strudel ainsi que la cassonade qui rappelle la finesse des rhums Foursquare.



Récompenses

Meilleur de sa catégorie - Double médaille d'Or Gilbert & Gaillard
2024

Elu meilleur calvados millésimé au monde au World Drinks Awards
2024

Médaille d'Argent, ISC, 2024 (UK)