



CHRISTIAN DROUIN (COUDRAY-RABUT)

Christian Drouin, Calvados 15y 40,0 vol.

Christian Drouin

Christian Drouin is een gerenommeerd producent van calvados, gevestigd in het Pays d'Auge in Normandië, het hart van de traditionele appelbrandwijnproductie in Frankrijk. Al sinds de jaren 1960 streeft het familiebedrijf naar verfijning en authenticiteit, waarbij men uitsluitend werkt met zorgvuldig geselecteerde appelpassen van hoge kwaliteit. Door ambachtelijke distillatie in kleine koperen alambieken en langdurige rijping op eikenhouten vaten, slaagt Christian Drouin erin om complexe en elegante calvados te creëren die wereldwijd worden geroemd.

Calvados 15 ans d'âge

De Calvados 15 ans d'âge van Christian Drouin is een bijzonder uitgebalanceerde appelbrandwijn die minstens vijftien jaar heeft gerijpt op eikenhout. Het resultaat is een rijke, gelaagde calvados met aroma's van gebakken appel, gedroogd fruit, vanille, leer en geroosterde noten. In de mond is hij zijdezacht, met een fijne structuur, zachte tannines en een lange, verwarmende afdronk. Deze calvados is uitermate geschikt als digestief, maar komt ook prachtig tot zijn recht bij gerechten met wild, krachtige kazen of in combinatie met pure chocolade. Een nobel distillaat dat elegantie en diepgang perfect in evenwicht brengt.



Artikelnummer

2512131455



Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Sterke drank
Producent	Christian Drouin (Coudray-Rabut)
Land	Frankrijk
Regio	Normandie
Oorsprongsbenaming	AOP Calvados
Inhoud (L)	0,700
Gebruik	Digestief, Mixer