

Fiche produit

L M D W



Les Calvados Christian Drouin, c'est avant tout une histoire de famille. Dès son origine, dans les années 1960, Christian Drouin père se fait une spécialité des calvados les plus rares - entendez les plus vieux. La maison offre aujourd'hui la gamme de millésimes la plus large de la profession, riche de 38 références allant de 1939 à 2004. La famille Drouin porte un soin particulier au vieillissement des ses eaux-de-vie. Elle s'inspire des méthodes et traditions anciennes par l'emploi de fûts de xérès ou de Porto et développe aussi de nouveaux schémas de maturation en fûts de Banyuls, de Sauternes ou de Muscats de Rivesaltes, pour des parfums rares et inédits. Afin de préserver la signature du calvados, son fruit, la Maison privilégie au bois neuf les fûts de second remplissage ou plus. Porté par un riche héritage, la maison Drouin est également reconnue par ses pairs à travers ses innovations avec notamment sa gamme de Gins, sa gamme Experimental et plus récemment avec son nouvel apéritif à la française, l'ABC de Christian Drouin.



fleurs.

CHRISTIAN DROUIN Le Gin

42 %, 0,7 L

DISTILLED GIN , FRANCE - Ref : 5686

Conçu par Guillaume Drouin selon l'art de l'assemblage des grandes eaux-de-vie, ce gin artisanal est issu de la rencontre d'un distillat en petits alambics à repasse de cidres de Normandie et de la distillation de genièvre et de sept autres aromates typiques de l'univers du calvados : baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle, pétales de rose et amandes. Chaque aromate est distillé séparément avant d'être assemblé dans des proportions précises en petits lots.

Profil

Nez : onctueux, moelleux. Des notes de bois précieux, (cèdre, chêne) enrobent du café grillé, des abricots confits et de la menthe poivrée. Il évolue sur les épices, le sirop d'érable et le potiron. Il évoque clairement l'atmosphère saturée de poussière d'une menuiserie.

Bouche : ronde, miellée. Très différente du nez, son attaque est marquée par les agrumes et le chocolat noir. Rappellant également un marc de bourgogne ou une liqueur de café, elle évolue sur les fleurs capiteuses (pivoine, rose) et les fruits secs (pruneau, abricot). Elle est tenue de bout en bout par une acidité fruitée (brugnon, melon).

Finale : longue, elle prend son temps pour dévoiler tous ses fruits (abricot, pêche, mirabelle). Confitée, elle est également végétale (foin coupé) et épicée (gingembre). La poudre de cacao lui procure un grain très fin. Le verre vide fait ressortir des notes de mimosa et de soufre en

Catégorie : DISTILLED GIN
Marque : CHRISTIAN DROUIN
Pays/ Région : FRANCE / NORMANDIE
Négociant : EMBOUTEILLEUR OFFICIEL
Code article : 5686

Degré : 42 %
Volume : 0,7 L
Tourbe : Non tourbé
Packaging : Sans

Contact commercial : pro@lmdw.com

L M D W
DISTRIBUTION