

Roger GROULT

CALVADOS PAYS D'AUGE



CALVADOS ROGER GROULT 8 ANS

Ce Calvados 8 ans d'âge saura vous faire apprécier le fruité et la fraîcheur d'une jeune eau-de-vie.

Retrouvez de chaleureux arômes de pomme, de cannelle et de vanille qui se sont développés au fil des années passées en fût de chêne.

Caractéristiques Techniques

AOC : Calvados Pays d'Auge

Pommes à cidre du Pays d'Auge.

Double distillation au feu de bois.

Vieillessement et assemblages en vieux fûts de chêne roux français.

Mise en bouteille au domaine

Alcool : 41%Vol.

Notes de dégustation

Couleur : jaune ambré

Nez : nez fin boisé, épices, quelques notes de noisettes grillées, pruneau

En bouche : début d'attaque ronde, très belle persistance, finale puissante

À consommer : À l'apéritif sur glace, en digestif à température ambiante, en « trou normand », en accompagnement de fromages.

Presse, récompenses

International Wine & Spirit Competition (2014) :

MÉDAILLE D'OR / GOLD MEDAL (catégorie 8-12 ans)

La Revue du Vin de France (janvier 2011) :

« De la gourmandise liquide ! La bouche est ronde et tout aussi gourmande que le nez. De la séduction et du plaisir ! »

Ultimate Spirits Challenge, New York City (2010) :

“EXTRAORDINARY / ULTIMATE RECOMMENDATION” (note : 95/100)

