

Roger GROULT

CALVADOS PAYS D'AUGE



CALVADOS ROGER GROULT RESERVE ANCESTRALE

Réserve Ancestrale achève magnifiquement le cycle de vieillissement des Calvados Groult. Élevé et assemblé dans les fûts ayant appartenu à Pierre Groult (1830-1918), cet assemblage exceptionnel des plus vieilles eaux-de-vie du domaine vous surprendra par sa douceur, sa subtilité, ses épices et ses notes de "tarte tatin". La production annuelle est volontairement limitée afin de conserver la souche très ancienne de Calvados.

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

Notes de dégustation :

Couleur : couleur acajou
Nez : nez boisé, café, épices
En bouche : bouche fruitée, boisée, noix, belle matière sur un ensemble d'épices agréables et expressifs

À consommer :

En digestif à température ambiante, accompagné de chocolat noir ou d'un bon cigare

Presse, récompenses :

Le Figaro Magazine (26 décembre 2014) :

"Ce que contient cette bouteille est inégalable : les eaux-de-vie les plus anciennes de la propriété assemblées avec une maîtrise éblouissante. Au nez comme en bouche, un équilibre quasi parfait entre la puissance et l'élégance, le charme pur et la complexité passionnante.

