

# CALVADOS

## Roger GROULT



## Âge d'Or

### CALVADOS PAYS D'AUGE

C'est au cœur du Pays d'Auge, au Clos de la Hurvanière, en 1860 que l'histoire de la Famille Groult a commencé. **Cinq générations plus tard**, c'est Estelle Groult, au pied de 27 hectares de pommiers, qui garde la flamme allumée des trois petits alambics au feu de bois.

Elle veille sur plus de 350 fûts de vieillissement en chêne, très majoritairement anciens, dont les volumes varient de 110 à 13 000 litres, jamais vidés ni remplacés entièrement, sauf pour de rarissimes séries limitées.

Avec cet élevage particulier, les Groult, **véritables orfèvres du Calvados**, perpétuent une gamme particulièrement complète où fruit et gourmandise naturelle rivalisent.

Des Calvados reconnus partout, et d'abord en France chez les cavistes et la plupart des hôtels restaurants de grand prestige.

C  
O  
U  
P  
  
D  
E  
  
C  
O  
E  
U  
R



### ÉLABORATION

- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.
- Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français.
- Assemblage exclusivement issu de Calvados du XXe siècle.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe ambrée avec quelques reflets gris.
- Nez au boisé intense avec des notes toastées, de café. Suivent des arômes pâtisseries et vanillés submergés par une vague fruitée.
- Bouche d'une grande gourmandise et totalement fondue. Les notes de fruits confits, compotés avec un joli boost d'épices de Noël telles la cannelle ou la réglisse bâton.
- Le boisé subtil porte la finale d'une très grande longueur.

### NOTRE AVIS

- Notre gros coup de coeur que cette cuvée Âge d'Or dans sa franchise, sa gourmandise sans embages.
- Un Calvados rabelaisien riche en plaisir.
- À boire le palais frais pour ne pas surjouer un empilage aromatique qui serait saturant.

Alcool 41% vol. 70 cl, avec étui.

*Superbe, hautement recommandé / « 95 pts » par le Wine Enthusiast Magazine.*

