

# CALVADOS

## Roger GROULT



# 3 ANS

## 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.

I  
N  
D  
I  
S  
P  
E  
N  
S  
A  
B  
L  
E



## ÉLABORATION

- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.
- Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français.

## NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe jaune claire et très brillante.
- Nez avec une très belle expression du fruit puis de délicats arômes de fleurs blanches voire d'amandes fraîches. Une touche poivrée pour finir.
- Bouche enrobante avec une belle expression de la maturité du fruit. Fin de bouche dynamique avec des notes épicées.
- Finale délicate et précise.

## NOTRE AVIS

- Avec ce 3 ans doublement élu à Londres au WDA (2014 et 2016) meilleur Calvados du Monde, la barre est d'entrée mise très haute.
- Une expression très intense et pure de la pomme qui doit rappeler aux profanes l'efficacité fulgurante d'un jeune Calvados.
- Excellent seul, un peu rafraîchi, et dans une déclinaison incroyable de long drinks.
- **Succès commercial incroyable !**

Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.