

# CALVADOS

## Roger GROULT



### 8 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.



#### ÉLABORATION

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

#### NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe jaune or avec des reflets ambrés, belle brillance.
- Nez très fin avec des touches boisées subtiles. Des arômes d'épices complétées par des notes pruneaux puis de noisettes grillées.
- Bouche d'abord très ronde avec ensuite un beau volume sur des notes vanillées.
- Belle fraîcheur finale avec un boisé élégant.

#### NOTRE AVIS

- Médaille d'Or en 2014 à IWSC, ce 8 ans est un bel exercice d'équilibre.
- Très polyvalent, il convient pour l'apéritif ou comme digestif léger.
- Compromis idéal en restauration quand la gamme de spiritueux est compacte.

Alcool 41% vol. 70 cl avec étui et 150 cl avec caisse bois.

« De la gourmandise liquide ! La bouche est ronde et tout aussi gourmande que le nez.  
De la séduction et du plaisir ! » d'après La Revue du Vin de France.