

CALVADOS

Roger GROULT



SINGLE CASK 18 ans

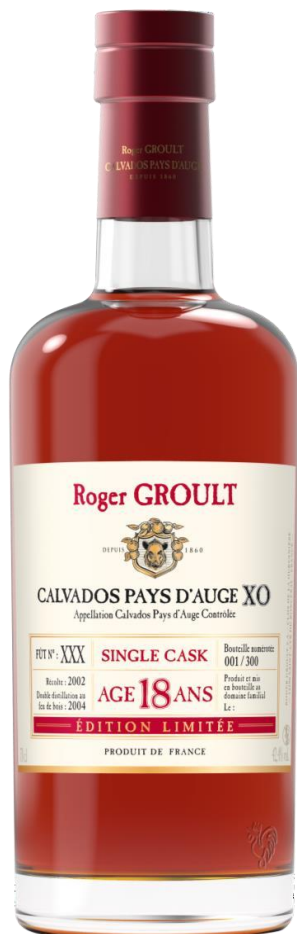
CALVADOS PAYS D'AUGE

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

- AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.
- Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°352.
- Mise en bouteille en décembre 2022.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Encore beaucoup de fraîcheur pour ce 18 ans, qui révèle des notes boisées et une délicieuse finale de sirop de fruits blancs.
- Un bel équilibre en bouche plein de gourmandise.

NOTRE AVIS

- Son ADN Calvados très présent en dit long sur la maîtrise du boisé.
- Un Calvados raffiné à boire pour l'apéritif, mais aussi comme digestif léger.

Alcool 42.4% vol. 70 cl. Avec étui.
Production limitée à 328 bouteilles.