

# CALVADOS

## Roger GROULT



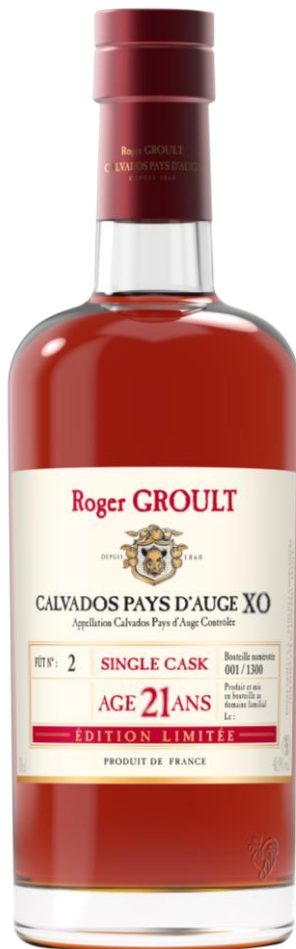
## SINGLE CASK 21 ans

### 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°2.
- Mise en bouteille en mars 2023.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- Très séducteur, ce 21 ans d'âge trouve un parfait équilibre et révèle des notes de pommes au four, d'épices et de subtils arômes de torréfaction.
- Finale d'une grande fraîcheur avec une boisé tout juste perceptible ; du grand art.

### NOTRE AVIS

- A déguster en apéritif comme en digestif léger.
- Un Calvados très polyvalent, qui ravira les amateurs de grands single malts Ecossois façon vieux Clynelish.
- A la portée de tous, il s'avère d'une grande buvabilité.

Alcool 40.9% vol. 70 cl. Avec étui.  
Production limitée à 1300 bouteilles.