

# CALVADOS

## Roger GROULT



## SINGLE CASK 25 ans

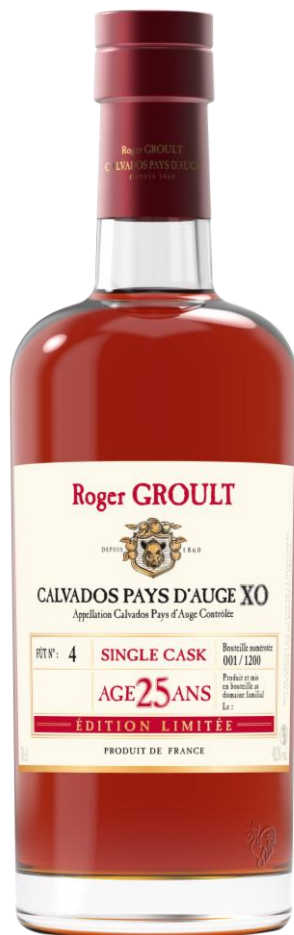
### CALVADOS PAYS D'AUGE

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°4.
- Mise en bouteille en mars 2023.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- Une cuvée intense qui nous plonge au cœur du verger.
- Riche et séduisant, ce 25 ans d'âge offre des arômes subtils de pomme mûre, de cuir et de tabac.
- La finale précise et salivaire à souhait.

### NOTRE AVIS

- Plus typé Calvados que malternative, ce 25 ans étonne par son côté très frais, avec une finale très racée.
- Encore une cuvée gourmande, précise et polyvalente.
- Accessibilité remarquable.

Alcool 41.1% vol. 70 cl. Avec étui.  
Production limitée à 1200 bouteilles.