

Roger GROULT

CALVADOS PAYS D'AUGE



CALVADOS ROGER GROULT DOYEN D'ÂGE

Doyen d'Âge est un assemblage exceptionnel provenant du plus vieux chais du domaine. Il a été élaboré par plusieurs générations de Maîtres de Chais. Des arômes de pommes cuites, de vanille et une grande rondeur le caractérisent. Un Calvados à savourer pleinement...

Caractéristiques Techniques :

AOC : Calvados Pays d'Auge

Pommes à cidre du Pays d'Auge

Double distillation au feu de bois

Vieillessement et assemblages en vieux fûts de chêne roux français

Mise en bouteille au domaine

Notes de dégustation :

Couleur : tuilé, légèrement acajou

Nez : nez quelque peu fumé, boîte à cigare

En bouche : bouche florale, fleur d'oranger, gousse de vanille, ensemble agréable, aspect gingembre confit

À consommer :

En digestif à température ambiante, en accompagnement de desserts (au chocolat, à la pomme)

Presse, récompenses :

Le Guide des Gourmands 2014

“La réserve de mon Grand Père (Doyen d'Âge), vanillée et fumée, florale et confite, délicieuse bue à la température ambiante, avec sérénité et qui mérite bien un Coq d'Or.” / “La réserve de mon Grand Père (Doyen d'Âge)

Food & Wine Magazine - “Spirits of the Year” Award (2000)

