

CALVADOS

Roger GROULT



Finition Fûts de Whisky

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.
- Finition en fûts de Whisky Français (9 ans d'âge).

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe acajou avec une belle brillance.
- Un nez d'abord sur des notes maltées, vanillées et sablées. Puis les premiers arômes de pommes apparaissent avec une touche clairement saline.
- Bouche très onctueuse équilibré car boisé vanillé est totalement en miroir avec les épices et l'iode. Un côté crumble pomme beurre salé totalement évident.
- Finale longue, dans le même équilibre.

NOTRE AVIS

- Les finitions de Jean-Roger sont décidément de belles réussites.
- Une bouteille qui n'est pas sans rappeler un Clynelish 1997 ou 1998.
- Chaque gorgée est une gourmandise donc à boire plutôt en dehors des repas.
- Jouer l'opposition avec un chocolat plutôt amer ou un cigare léger tel un Trinidad Reyes.

Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.

Production limitée : bouteille numérotée.