

CALVADOS

Roger GROULT



Vénéérable

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.

I
N
C
O
N
T
O
U
R
N
A
B
L
E



ÉLABORATION

- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.
- Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français.
- Assemblage de Calvados de plus de 18 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe tuilée et brillante.
- Nez de tatin très intense avec un joli caramel brun. Puis des notes très complexes de fruits confits épicés. Légère patine en fin de nez.
- Bouche très dense d'abord avec des notes fumées. Puis du fruit à chair blanche, pêche de vignes ou poires juteuses.
- Finale ample et fraîche que le boisé très noble soutient parfaitement.

NOTRE AVIS

- Très souvent récompensée, cette cuvée est l'une des signatures des Calvados Groult.
- Idéale pour un pré apéritif en fin de journée en regardant Philippe Noiret dans une comédie.
- Excellente alternative à un whisky du Nord des Highlands.

Alcool 41% vol. 70 cl avec étui 150 cl en caisse bois et pot de 250 cl

Élu MEILLEUR CALVADOS DU MONDE en 2019
au prestigieux concours World Drinks Awards (Londres, UK).