

CALVADOS

Roger GROULT



2008 Haut Degré

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.

C
O
L
L
E
C
T
O
R



ÉLABORATION

- 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°172. Mise en bouteille en juin 2021.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe légèrement ambrée et éclatante.
- Nez incroyablement frais et franc sur des arômes de Pink Lady ; une impression de sirop de pommes élégamment vanillé. Puis des touches exotiques sur le litchi, la banane plantain.
- Bouche évidemment très dynamique mais l'intensité est très maîtrisée et finalement presque abordable. On reste clairement sur un Calvados très frais avec un boisé élégant et des touches d'épices blanches.
- Finale immense et très fondue.

NOTRE AVIS

- 2008 est la première année de distillation de Jean-Roger Groult.
- Un tel degré sur du Calvados de plus de 12 ans ; du jamais vu !
- Bref une bouteille de légende que l'on peut oser boire.

Alcool 61,6% vol. 50 cl avec étui, 300 bt