

CALVADOS

Roger GROULT



12 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

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

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe orange clair légèrement tuilée.
- Nez avec une fraîcheur de pommes acidulées. Cette pomme se fait ensuite plus douce bien qu'à maturité. Des touches florales élégantes complètent le tout.
- Bouche d'abord puissante et intense. Belle harmonie entre le fruit intense et le boisé. De gourmandes touches vanillées.
- Finale toujours élégante avec des pointes d'écorces d'orange.

NOTRE AVIS

- Ce 12 ans lancé en 2014 succède au 15 ans.
- Parfait équilibre entre le fruit des jeunes Calvados et la complexité des vieux assemblages.
- Fera l'unanimité comme digestif.
- Complément du 8 ans pour la belle restauration. Une valeur sûre, déjà !

Alcool 41% vol. 50 cl et 70, avec étui.

« Excellent, hautement recommandé /
« 93pts » au concours Ultimate Spirits
Challenge (USA).

