

CALVADOS

Roger GROULT



Doyen d'Âge

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.
- **Assemblage exclusivement issu du plus vieux Chai du Domaine.**

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe tuilée légèrement acajou. Belle brillance.
- Nez presque fumé avec des arômes d'humidor. Le fond est fruité avec des touches de vanille cirée. Belle douceur générale.
- Bouche florale puis orientale avec des notes de fleur d'oranger, de vanille en gousse puis de gingembre confit. Belle rondeur.
- Finale ample et précise.

NOTRE AVIS

- Ce Calvados spécialement **élaboré par les Maîtres de Chais successifs** est d'une douceur et d'une gourmandise qui incitent à une certaine lascivité.
- Sa dégustation nous fait voyager à Damas au temps de sa splendeur, dans un salon où toutes les odeurs de l'Orient se mêlent.
- À boire après 16h en lisant des poèmes de Rudyard Kipling.

Alcool 41% vol. 70cl

Bouteille spécifique avec caisse bois.