

# CALVADOS "DOYEN D'ÂGE"

**CALVADOS**  
**Roger GROULT**



Procedente de la bodega del abuelo de Jean-Roger, Leon Groult, este viejo Calvados es muy apreciado por los entendidos. Durante su largo envejecimiento en bota ha desarrollado en todo su esplendor elegancia, finura y complejidad.

Su largo envejecimiento en barrica de roble le da un color natural ámbar que refleja perfectamente su edad.

<b>Productor:</b>	Roger Groult - Calvados
<b>Denominación:</b>	A.O.C. Calvados Pays d'Auge
<b>Origen:</b>	Francia / Calvados
<b>Graduación:</b>	41 °
<b>Presentación:</b>	70 cl.
<b>Producto base:</b>	Manzanas de sidra de Pays d'Auge seleccionadas a mano
<b>Tipo de destilación:</b>	Doble destilación sobre fuego de leña
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés
<b>Modo de servicio:</b>	Como aperitivo, como digestivo a temperatura ambiente o para acompañar postres a base de chocolate o manzana.
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de espirituoso:</b>	Calvados

## NOTAS DE CATA

Color: ámbar oscuro con ligeros caobas

Nariz: algo ahumada, aroma a caja de puros

Paladar: flor de naranjo, deliciosa vainilla, jengibre confitado