



Le Calvados Hors d'Age Pays D'Auge Christian Drouin 70cl – 40° Vol

Fiche technique créé 17/08/2022



Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Le Calvados Hors-d'Age Pays d'Auge Christian Drouin Spiritueux 40° Vol de 70cl L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.	Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air. Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Depuis trois générations, la famille Drouin produit de grands calvados dans le Pays d'Auge en cherchant à exprimer toute la complexité des variétés de pommes à cidre de Normandie

Un monument. Le Hors d'Age, pièce maîtresse et historique de la gamme, est vieilli dix huit ans en petits fûts dont de nombreux anciens fûts à Cognac. Ces fûts apportent des tanins fins et soyeux, des notes florales et d'épices. La bouche est puissante, intense, d'une grande élégance.

Conseils d'utilisations

Couleur Ambrée, flamboyant, bouquet complexe et équilibré, ses arômes de fruits se fondent dans un univers dominé par le bois et les épices ; rond, très long en bouche.

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com