

## Coeur de Lion Calvadós Selección Кальвадос Кер де Лъон Селексьон

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Кальвадос

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 40 %

**Выдержка:** 3 года в дубовых бочках

**Особенность:** сырье для кальвадоса - яблоки, из субзоны Пэй д'Ож (20%) и груши, которые произрастают в субзоне Домфронтэ (80%). Двукратная дистилляция

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий фруктовый букет, в котором сочетаются тона яблок, груш и тонкий аромат ванили

**Вкус:** деликатный, с оттенками спелых фруктов, белых сладких цветов и сладких специй

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в составе премиальных коктейлей или в сопровождении фруктовых десертов



## Coeur de Lion Calvados Pays d'Auge VSOP Кальвадос Кер де Лъон Пэй д'Ож Ви Эс О Пи

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Пэй д'Ож

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 40 %

**Выдержка:** 6 лет в барриках

**Особенность:** Двойная дистилляция. Выдержка спиртов осуществляется в барриках из-под вина

**Цвет:** тёмно-соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** яркий, сотканный из цветочных оттенков в сочетании с нотками спелых фруктов и сладких специй

**Вкус:** деликатный, гармоничный, с оттенками сладких фруктов, подвяленной груши, сладкой выпечки и ванили в длительном послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива или в сочетании с нормандским сыром Ливаро



## Calvados Pays d'Auge Pomme Prisonniere Кальвадос Пэй д'Ож Помм Призоньер

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Пэй д'Ож

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 40 %

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Особенность:** двойная дистилляция

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** интенсивный, пряный с тонами яблок – зеленых, желтых и красных, а также с нотами корицы, ванили, яблочной шарлотки и деликатными нотами лакированного дерева

**Вкус:** сбалансированный, сладковатый, с длительным послевкусием с преобладанием яблочных тонов- джема, варенья, печеного яблока с корицей, моченого яблока и приятным ванильно-сливочным окончанием

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива



*Помм Призоньер - восхитительный кальвадос, в бутылке которого можно наблюдать целое яблоко! Для многих остается загадкой, как могло яблоко попасть в бутылку? — на самом деле яблоко выросло уже в бутылке. После сбора «урожая» в бутылки с яблоками заливают молодой Кальвадос из субзоны Pays d'Auge (Пэй д'Ож) крепостью около 65 градусов и настаивают в*

течение 18 месяцев. При смешивании яблочного сока с Кальвадосом понижается его крепость. После этого бутылки опустошают, а полученный настой фильтруют и снова разливают в бутылки. Полностью покрытое Кальвадосом яблоко может очень долго храниться. «*Rotme Prisonnière*» - Помм Призоньер (в переводе «яблоко в заключении») — изобретение Кристиана Друэна.

### **Calvados Christian Drouin 35 ans** **Кальвадос Кристиан Друэн 35 лет**

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Пэи д'Ож

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 40 %

**Выдержка:** 35 лет в бочках из французского дуба, в которых ранее выдерживался сидр и молодой кальвадос

**Особенность:** двойная дистилляция

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** наполнен деликатными нотами яблочного варенья, оттенками корицы, гвоздики, молочного шоколада, белых грибов и цукатов

**Вкус:** очень глубокий, с нотами сливочной помадки, штруделя, миндаля, грецкого ореха и варенья из айвы в долгом послевкусии

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива



### **Calvados Christian Drouin Pays d'Auge Vintage 1973** **Кальвадос Кристиан Друэн Пэи д'Ож Винтаж 1973**

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Пэи д'Ож

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 42 %

**Выдержка:** не менее 20 лет в бочках из французского дуба, в которых ранее выдерживался сидр и молодой кальвадос

**Особенность:** двойная дистилляция

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** наполнен деликатными нотами печеных яблок, оттенками корицы, гвоздики, чернослива, тмина

**Вкус:** очень глубокий, с нотами сливочной помадки, штруделя, миндаля, ванильного крема и сладких специй

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива



### **Calvados Christian Drouin Pays d'Auge Vintage 1988** **Кальвадос Кристиан Друэн Пэи д'Ож Винтаж 1988**

**Страна:** Франция

**Регион:** Нормандия

**Субзона:** Пэи д'Ож

**Производитель:** Christián Drouín (Кристиан Друэн)

**Крепость:** 40 %

**Выдержка:** не менее 20 лет в бочках, в которых ранее выдерживался херес Олоросо

**Особенность:** двойная дистилляция

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** наполнен деликатными нотами сухофруктов, мёда и запеченной карамели

**Вкус:** глубокий, насыщенный нюансами подвяленной груши, желтых яблок, коричневого сахара и засахаренного апельсина

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива





**Artisan des Grands Calvados**

История винодельческого дома **Christián Drouín** началась в 1960 году. Кристиан Друэн — это руанский промышленник, который поставил себе цель произвести идеальный Кальвадос, который бы пользовался популярностью не только во Франции, но и во всем мире. С 1969 года к управлению компанией и производству подключается сын Кристиан Друэн младший.

1979 год стал опорной точкой в развитии компании, продукция которой получила признание не только во Франции, но и далеко за её пределами, и спрос на высококачественные напитки продолжает неизменно расти.

Все операции по производству кальвадоса происходят вручную. Для выдержки используются бочки, сделанные только лучшими местными мастерами по старинным технологиям, где категорически запрещалось использовать гвозди или другие склеивающие материалы.

Сегодня компания Cœur de Lion принадлежит уже третьему поколению семьи Друэн.