



Calvados Réserve Ancestrale - Roger Groult

	75 cl
	Frankrijk
	Digestief

De wijn

Een meesterwerk uit Normandië, gemaakt door een van de meest gerespecteerde calvadoshuizen. De Réserve Ancestrale is samengesteld uit uitzonderlijke eau-de-vie die meer dan 18 jaar hebben gerijpt in oude eiken vaten.

Het resultaat is een rijke en fluwelige calvados met intense aroma's van gebakken appel, karamel, gedroogd fruit, specerijen en een vleugje hout. De smaak is rond en complex met een eindeloos lange, elegante afdronk.

Een exclusieve fles voor de echte liefhebber, ideaal als digestief of bij een fijn dessert met appel of chocolade.

Het wijnhuis

Een familiestokerij met roots in de 19e eeuw op de hoogten van de Pays d'Auge, Normandië.

In 1860 begon Pierre Groult zijn ciders te destilleren om zijn eigen eaux-de-vie te produceren: Calvados Groult was geboren. Dankzij zijn nauwgezette productiemethoden en zijn prachtige terroir, kreeg de Calvados al snel een goede reputatie. Hij won zijn eerste gouden medaille reeds in 1893.