

Château du Breuil

CALVADOS 12 ANS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Calvados Pays d'Auge

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Mele (95%, da alberi principalmente di bassa taglia) e una piccola parte di pere 5%

Tipologia del terreno Argilloso, ricco di azoto e potassio.

Distillazione Prima di ottenere il sidro, le mele vengono sottoposte alla miscelazione e alla spremitura, vengono accuratamente lavate e trattate per estrarre da una parte la polpa del frutto, e dall'altra il mosto che dovrà macerare per almeno 6 settimane prima di raggiungere il grado alcolico richiesto per la distillazione, ovvero 4,5% vol. minimo.

Invecchiamento Minimo 12 anni in botti di quercia francese.

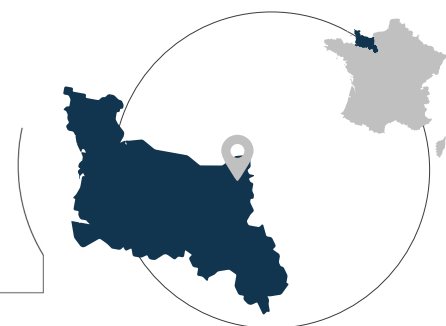
Gradazione alcolica 41% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso è speziato e fruttato, con aromi di agrumi, albicocca secca e noce moscata.

Sapore Al palato l'attacco è morbido e rotondo, con note di cacao e ricordi legnosi di mela e mandorla, per finire con la liquirizia. Bella lunghezza in bocca.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA
DISTILLAZIONE CON ALAMBICCHI "A REPASSE"

