

Château du Breuil

CALVADOS 15 ANS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Calvados Pays d'Auge

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Mele (da alberi principalmente di bassa taglia)

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 15 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Intensa fragranza di mela.

Sapore Ricco e voluttuoso. I sentori di mela conferiscono un robusto tannino.

Servizio Perfetto con caffè, cioccolato fondente o meglio con un brownie al cioccolato.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

