

Château du Breuil

# CALVADOS FINE

## 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 2 anni in botti di quercia.

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro.

**Profumo** In fase di degustazione è brioso e ha un carattere veramente vivace, ma sempre gradevole.

**Sapore** Brioso, con un carattere veramente vivace e gradevole. Fresco e fruttato, con un finale di taglio.

**Servizio** Può essere bevuto come digestivo, sorseggiato con il caffè corretto all'italiana, ma anche usato per preparare raffinati cocktail o per fare il flambage in cucina.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

