

Château du Breuil

CALVADOS FINITION FUTS DE WHISKY 10 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 10 anni in botti di quercia con ulteriore affinamento in piccole botti di rovere ex-Whisky.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Floreale, con note piacevolmente acidule che ricordano la mela, cereali e brioche. Un tocco di torba alla fine.

Sapore Note fruttate e torbate, sensazioni delicate di legno accompagnate da pera e prugna.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

