

Château du Breuil

CALVADOS FINITION FUTS DE RUM GUYANA 8 ANS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Calvados Pays d'Auge – Lion's Choice

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. Doppia distillazione Pot Still.

Invecchiamento 8 anni in botti di quercia francese e 8 mesi in botti da 220 litri che hanno contenuto Rum della Guyana.

Gradazione alcolica 49,8% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato intenso.

Profumo Al naso emergono aromi sottili di mele al forno, cannella e vaniglia.

Sapore Al palato la dolcezza è generosa e la lunghezza è notevole, con in evidenza ricordi di banana flambé e spezie sottili.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

