

Château du Breuil

CALVADOS MILLÉSIME 2002

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. Calvados distillato nel 2002, ovvero ottenuto partendo dalle mele dell'annata 2001.

Invecchiamento Continuo invecchiamento in botti di quercia, e viene imbottigliato man mano in base alle richieste.

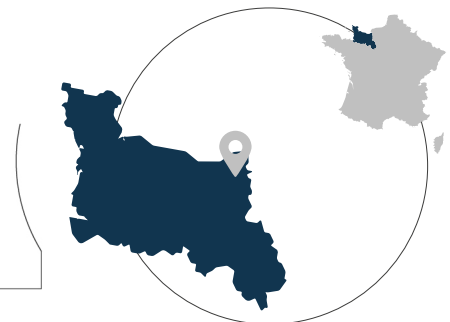
Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro intenso.

Profumo Presenta decisi sentori di mela, legno, cannella e noce moscata.

Sapore Al palato un gusto lungo e vellutato evocante gli aromi della creme brûlée.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

