

Château du Breuil

CALVADOS MILLÉSIME 2014

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 2014, ovvero ottenuto partendo dalle mele dell'annata 2013.

Invecchiamento 10 anni in una botte di quercia francese unica, la numero 16011. Il legno proviene dalla foresta di Orne, in Normandia.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

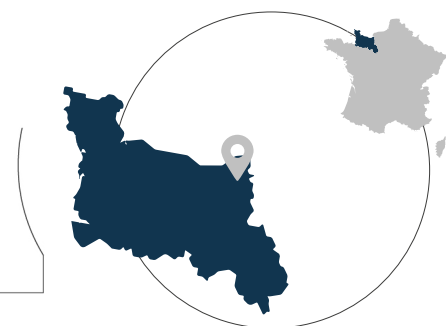
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Al naso è estremamente espressivo, con note di mela cotta e di legno. Successivamente emergono anche vaniglia, cannella e cedro.

Sapore Al palato è morbido e rotondo, con tannini soffici che conducono a un finale legnoso e di vaniglia.

Servizio Perfetto insieme al caffè e con dolci delicati.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

