

Château du Breuil

CALVADOS RÉSERVE DU CHÂTEAU 8 ANS D'ÂGE



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 8 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante e luminoso.

Profumo Morbido e fruttato, ed è caratterizzato da meravigliosi profumi di noce, nocciola acerba, mandorla fresca e vaniglia.

Sapore In degustazione la mela resta molto presente, e il retrogusto è lungo ed eccezionale.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

