

Château du Breuil

CALVADOS VSOP

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 4 anni in botti di quercia.

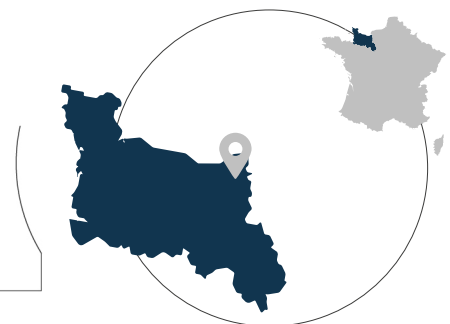
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante e luminoso.

Profumo Sentori freschi e coinvolgenti, morbidi e rotondi che, oltre a ricordare le mele, richiamano lo zucchero di canna.

Sapore Fresco, morbido e rotondo anche all'assaggio, con una piacevole lunghezza.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

