

Château du Breuil

CALVADOS XO

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 6 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro intenso.

Profumo Al naso spiccano sentori di mela cotta, cera d'api e un accenno di noce moscata.

Sapore L'attacco al palato è morbido e rotondo, con una struttura tannica che si sviluppa gradualmente. Emergono note di mela cotta e sottili rimandi legnosi. Finale lungo.

Sapore Perfetto insieme al caffè, a un petit four e da aggiungere in una macedonia di frutta.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

