

CALVADOS MILLÉSIME 2002

PAYS D'AUGE/PONT L'ÉVÊQUE



- Château du Breuil è rinomato a livello internazionale per la qualità della sua produzione, per la quale utilizza solo **succo puro di mele** del pays d'auge.
- Il ciclo di fermentazione viene svolto in maniera naturale; ciò esige molta pazienza e un'attenzione costante per ottenere la quintessenza del frutto.
- Il savoir-faire, unito all'esperienza, è la forza di Château du Breuil che considera **prioritaria la qualità e non il rendimento**.



TIPOLOGIA

Calvados



ZONA PRODUTTIVA

Pays d'Auge



MATERIA PRIMA

Mele (da alberi principalmente di bassa taglia) - 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.



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