



CHÂTEAU DU BREUIL

Schede tecniche



Château du Breuil

VANILLA APERITIF

NOTE GENERALI

Tipologia Aperitif au Calvados

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Calvados, succo di mela e vaniglia

Gradazione alcolica 16% Alc. /Vol.

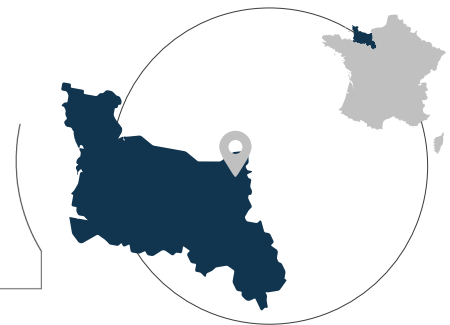
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco e delicato, con note di vaniglia e frutta, con la mela verde in evidenza.

Sapore Il sorso è rotondo e setoso, con note di cannella e baccelli di vaniglia. La vaniglia esalta il sapore delle mele e regala una bella lunghezza.

Servizio Perfetto come aperitivo sia liscio che con ghiaccio. Può accompagnare al meglio anche dessert a base di mele o di vaniglia. Ideale come base per cocktail e long drink. Servire molto freddo.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

COEUR DU BRUEIL

NOTE GENERALI

Tipologia Liqueur au Calvados

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 Botti di quercia.

Gradazione alcolica 24% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra brillante.

Profumo Delicati aromi di mele.

Sapore Gusto di frutto particolarmente pronunciato e rinfrescante.

Servizio Perfetto come digestivo ma anche ideale per long-drink e in abbinamento a dolci a base di mele.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS FINE

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 2 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro.

Profumo In fase di degustazione è brioso e ha un carattere veramente vivace, ma sempre gradevole.

Sapore Brioso, con un carattere veramente vivace e gradevole. Fresco e fruttato, con un finale di taglio.

Servizio Può essere bevuto come digestivo, sorseggiato con il caffè corretto all'italiana, ma anche usato per preparare raffinati cocktail o per fare il flambage in cucina.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



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.

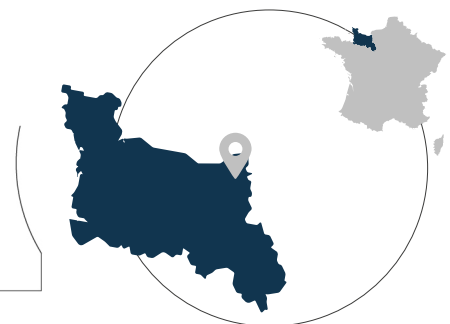
Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

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"



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"



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"



Château du Breuil

CALVADOS FINITION FUTS DE SAUTERNES 8 ANS D'AGE

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 con ulteriore affinamento in piccole botti di rovere francese ex-Sauternes.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato.

Profumo Il bouquet si apre con accenni di miele e fiori d'acacia, seguiti da aromi speziati di noce moscata che lasciano spazio a note di mele.

Sapore Questo Calvados sorprende grazie alla sua dolcezza e rotondità. Al palato presenta note di mela, miele, spezie e nocciola.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS 12 ANS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Calvados Pays d'Auge

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Mele (95%, da alberi principalmente di bassa taglia) e una piccola parte di pere 5%

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 12 anni in botti di quercia francese.

Gradazione alcolica 41% Alc./Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso è speziato e fruttato, con aromi di agrumi, albicocca secca e noce moscata.

Sapore Al palato l'attacco è morbido e rotondo, con note di cacao e ricordi legnosi di mela e mandorla, per finire con la liquirizia. Bella lunghezza in bocca.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS 15 ANS D'AGE

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 15 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Intensa fragranza di mela.

Sapore Ricco e voluttuoso. I sentori di mela conferiscono un robusto tannino.

Servizio Perfetto con caffè, cioccolato fondente o meglio con un brownie al cioccolato.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



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.

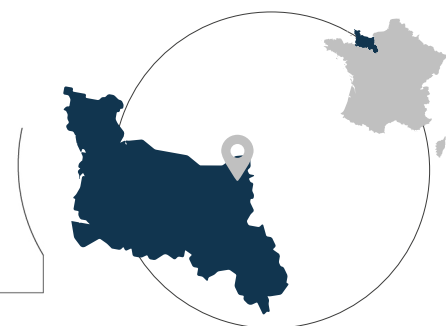
NOTE ORGANOLETTICHE

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"



Château du Breuil

CALVADOS MILLÉSIME 2002

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 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS FINITION FUTS DE WHISKY 10 ANS D'AGE

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 10 anni in botti di quercia con ulteriore affinamento in piccole botti di rovere ex-Whisky.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra.

Profumo Floreale, con note piacevolmente acidule che ricordano la mela, cereali e brioche. Un tocco di torba alla fine.

Sapore Note fruttate e torbate, sensazioni delicate di legno accompagnate da pera e prugna.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS RÉSERVE DES SEIGNEURS 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 20 anni in botti di quercia.

Gradazione alcolica 41% Alc. /Vol.

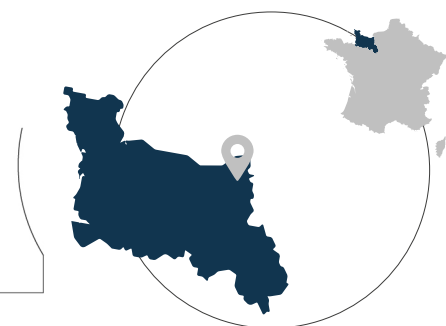
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Ricco e carnoso è il bouquet olfattivo, composto da sentori di spezie, miele, cannella e frutta secca.

Sapore All'assaggio è davvero strepitoso, dotato di un'intensità aromatica unica, e connotato da una lunghezza estrema.

Servizio Eccellente se bevuto da solo, sorprendente se abbinato a formaggi molto forti, ed eccezionale con cioccolato fondente di qualità.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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



Château du Breuil

CALVADOS FINITION FUTS DE RUM GUYANA 8 ANS D'AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Calvados Pays d'Auge – Lion's Choice

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Mele (95%, da alberi principalmente di bassa taglia) e una piccola parte di pere 5%

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. Doppia distillazione Pot Still.

Invecchiamento 8 anni in botti di quercia francese e 8 mesi in botti da 220 litri che hanno contenuto Rum della Guyana.

Gradazione alcolica 49,8% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato intenso.

Profumo Al naso emergono aromi sottili di mele al forno, cannella e vaniglia.

Sapore Al palato la dolcezza è generosa e la lunghezza è notevole, con in evidenza ricordi di banana flambé e spezie sottili.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



MATERIA PRIMA | QUATTRO VARIETÀ DI MELE



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

