

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"

