

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"

