

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"

