

## **FINE CALVADOS**

### **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.



#### **INVECCHIAMENTO**

Minimo 2 anni in botti di quercia



#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

40% Alc. /Vol.



#### **COLORE**

Oro



#### **PROFUMO**

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



#### **SAPORE**

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