

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"

