



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS 30 ANS

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Le **Calvados 30 ans** a vieilli au minimum 30 ans en tonneau et en barrique de chêne toasté.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET  
DE MARNES DE L'OXFORDIEN.  
VARIÉTÉS : 80% DE POMMES DOUCES AMÈRES  
20% DE POMMES ACIDULÉES  
RAMASSAGE : DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE  
ALCOOL : 41 % VOL.

### ÉLABORATION

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement pour donner le cidre à distiller. La **double distillation** a lieu un mois après le processus de fermentation du cidre. La première distillation du cidre donne la *petite eau* à 30% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.

**Elevage** : Trente ans minimum. En tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur acajou aux reflets blonds.

**Nez** : Complexe et intense, notes cirées, de tarte Tatin, de mandarine confite et un côté mocha qui se développe.


**Bouche** : Ronde, intense et élégante. Arômes de tarte Tatin, notes miellées et épicées, notes de géranium. Pointe de fraîcheur et notes caramélisées sur la finale.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. S'accompagnera d'un cigare puissant. Le fond de verre révélera des arômes complexes et puissants.

### COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ Asia Challenge 2012 : Médaille d'Argent

Types de bouteilles : 70 cl - 35 cl 



DOMAINE FAMILLE DUPONT  
14430 VICTOT-PONTFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM