



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS XO

A.O.C. CALVADOS

Le **Calvados XO** a vieilli au minimum 6 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves (XO = eXtra Old).

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 : 42 % 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** : Six ans minimum.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : doré, reflet jaune or.

**Nez** : Légèrement boisé, très complexe, arômes pâtisseries, tarte aux pommes.

**Bouche** : Attaque moelleuse et équilibrée. Très gourmand, arômes compotés de pomme au four.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, debout, sans précaution particulière.

- En digestif : température de consommation 20-22° C, accompagnement autour d'un pudding, d'un cigare léger.

Bouteille : Carafe 70 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