

**Calvados Pays d'Auge**  
**Plus de 20 ans**  
**42% vol.**



**Sol:** Les pommiers sont plantés dans un sol composé d'argile et marnes de l'Oxfordien.

**Variétés de pommes utilisées:** Pommes provenant d'une petite région de Normandie appelée Pays d'Auge. Nous utilisons 3 sortes de pommes: 30% des pommes sont douces, 30% des pommes sont amères et 40% sont acides. Les pommes sont ramassées à la main.

**Production du cidre:** Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement. On obtient le cidre à distiller.

**Distillation:** Double distillation. La première distillation du cidre permet d'obtenir la 'petite eau' à 30% vol. et la deuxième distillation, celle de la petite eau, donne le calvados. La distillation a lieu 6 mois après la fin du processus de fermentation du cidre.

**Elevage:** En barriques de 400 litres légèrement toastées et ayant contenu en alternance calvados, cidre et pommeau.

**Apparence, couleur :** Brillant, Acajou.

**Nez:** Très rond, développe progressivement des arômes de sous-bois, fruit sec et floral; grande intensité. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont intenses.

**Bouche:** Eau de vie persistante et intense. Bien équilibrée entre les arômes de fruits et ceux venant du vieillissement (noisettes grillées). Très soyeux et concentré.

**Conseils de dégustation**

**En apéritif:** Nature ou avec des glaçons ou avec un peu d'eau pour mettre en valeur les arômes.

**Pour la cuisine:** Flambages, sorbets, granités.

**Digestif:** Entre 20 et 22° c de Température. Un grand classique.