



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 15 ANS

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

Le **Calvados 15 ans** a vieilli au minimum 15 ans en fûts de chêne.

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.

Eleavage : Quinze ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres.
Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune or, limpide et brillant.

Nez : Intense et complexe, arômes de caramel au beurre, pommes mûres avec une pointe de vanille. Equilibre parfait entre la gourmandise et la fraîcheur.

Bouche : Persistante et fondue. Arômes de pommes au four, noisettes torréfiées avec des notes pralinées. Une fin de bouche très élégante, vanillée et épicée.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- Au dessert : peut accompagner les desserts à base de pomme et de chocolat (mousse ou gâteau).
- En digestif : à conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares.

RÉCOMPENSES

★ Asia Challenge 2016 : Médaille d'Argent

Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 35 cl - Carafe



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