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.



Elaboration

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 révèlera des arômes complexes et puissants.

Commentaires de Presse et récompenses :

- Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2025 : médaille d'Or
- 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.