CALVADOS FINE

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

Le **Calvados Fine** a vieilli 2 ans en fûts de chêne avec 50% de barriques neuves.

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 :	40 % 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 : Deux ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 50% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

Dégustation

Oeil : Jaune or. Limpide et brillant.
Nez : fin, complexe, très intense. Arômes de pomme, de poire, de vanille, d'agrumes avec des notes de sous-bois.
Bouche : Ronde et fraîche. Exprime des arômes fruités, de vanille et de fruits secs. L'ensemble est fondu et de belle intensité.

Conseils et accords

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhaler les arômes.
- En cuisine : flambage, sorbets, granités.
- En digestif : température de consommation 20-22º C. Il faut lui laisser le temps de s'aérer. Très gastronomique. Accompagne chocolats noirs et beaux cigares.

Récompenses :

☆ Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2023 : médaille d'Or
☆ IWSC International Wine & Spirit Competition 2025 : médaille d'Argent

Types de bouteilles : 70 cl - 50 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.