CALVADOS 10 ANS

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

Le **Calvados 10 ans** a vieilli au minimum 10 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves.

Terroir :	SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES DE L'OXFORDIEN.
Variétés :	85% DE POMMES DOUCES AMÈRES 15% DE POMMES ACIDULÉES
Ramassage :	DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE
Alcool :	42 % 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 : Dix ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

Dégustation

Oeil : Jaune brillant, reflets dorés. Limpide et brillant.
Nez : Intense, pomme au four, note florale et anisée.
Bouche : Attaque fraiche, belle finesse suivie d'une expression aromatique douce. Arômes soyeux de pommes, finale légèrement mentholée et épicée.

Conseils et accords

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature et éventuellement sur glace.
- En digestif : à conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares.

Récompenses :

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

Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 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.