CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - ÎLE DE SKYE - TORABHAIG -

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

La collection « Cask Finish » est née de l'envie d'enrichir la palette aromatique classique de nos calvados par des affinages dans des fûts ayant au préalable contenu des vins et spiritueux.



Pour cette édition, Calvados & fûts de Skye, nous vous proposons une surprenante alliance entre les notes fruitées et pâtissières du calvados et les arômes fumés, salins et minéraux qui ont fait la renommée des distilleries situées sur l'île de Skye (Ecosse).

Destinée aux amateurs de spiritueux, cette collection en quantité très limitée a été imaginée pour surprendre vos papilles et surtout pour vous faire plaisir !

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 : 4 ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 mois en fûts de 220 litres ayant contenu du whisky Torabhaig. Mise en bouteille à la commande.

Dégustation

Oeil : jaune pâle, reflets dorés, limpide et brillant.
Nez : frais, puissant et minéral. Parfum de pommes compotées souligné par des arômes de graphite, cendrés et réglissés.
Bouche : attaque ronde et puissante apportée par la finesse et l'onctuosité du calvados, soutenue par des notes fumées et mentholées du whisky. Finale très longue et fraîche.

Conseils et accords

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les olives, la charcuterie, les viandes séchées et les poissons fumés, les fromages de chèvre frais cendrés, les fruits secs, les desserts au chocolat noir ou caramel au beurre salé.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhaler les arômes.
- En digestif : température de consommation 20-22º C.
- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.

Récompenses :

☆ IWSC International Wine & Spirit Competition 2025 : médaille de Bronze

Types de bouteilles : 70 cl
Alcool : 51% vol.

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.