

## — Calvados AOC Pays d'Auge CORDON ARGENT —

**APPELLATION** Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée  
**ELEVAGE** minimum 20 ans en fûts de chêne  
**ALCOOL** 40 % vol.

### DISTILLATION

Notre Calvados AOC Pays d'Auge est obtenu par la double distillation de nos cidres à distiller dans un alambic traditionnel en cuivre appelé **alambic à repasse**. Ce cidre à distiller est lui-même issu de la fermentation totale de moûts de pommes **12 mois dans nos foudres en chêne**.

Notre alambic est chauffé par une **technique innovante et unique en Normandie** : les copeaux de bois. Produits sur le Domaine, ils sont utilisés comme combustibles « propres ».

La première chauffe consiste à distiller le cidre. Les vapeurs d'alcool émises sont condensées dans le rafraîchissoir et constituent les petites eaux qui titrent entre 30 et 35% vol.

La seconde chauffe consiste à distiller les « petites eaux ». Les têtes et les queues sont écartées pour ne conserver que le cœur de la distillation appelé « bonne chauffe ». Le Calvados ainsi obtenu titre 70% vol.

### DEGUSTATION

Nez de tarte tatin, caramel au beurre salé puis pomme confite.

Bouche marquée par l'acidité et la fraîcheur de la pomme. Le menthol est très agréable complété par des notes de girofle. Puis au niveau des nez on revient sur des notes de poivre, et la pomme est moins dominante. En finale de bouche, le rancio est présent avec une belle amertume. Belle persistance en bouche.

Bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et rance qui témoigne d'une eau de vie mûre et accomplie.

### INSTANTS DE CONSOMMATION

En digestif, à consommer à la température de 18-20°C dans un verre à Calvados ou dans un verre tulipe.

### GARDE

Dans de bonnes conditions de conservation (température et hygrométrie constantes), les bouteilles stockées debout peuvent se conserver plusieurs dizaines d'années.

### AUTHENTICITE

Nos flacons les plus précieux sont cirés et sont marqués du sceau « PH », initiales du nom de notre ancêtre Pierre HUET.

Pour ouvrir ces bouteilles, il est conseillé de couper la cire au niveau de la jointure entre le bouchon et la bouteille à l'aide d'une lame fine de couteau.

### REFERENCES

Le Calvados « Cordon Argent Pierre Huet » est notamment servi dans des établissements prestigieux tels que L'Auberge du Pont de Collonges, le Restaurant **Paul Bocuse** ou Le Café Dessirier, l'un des plus célèbres restaurants de **Michel Rostang** à Paris.

- **Médaille d'Or** : Concours Général Agricole Paris 2011

