

— Calvados AOC Pays d'Auge FINE —

APPELLATION Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée

ELEVAGE entre 2 et 3 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

Premiers nez soulignés par des saveurs de pommes cuites au beurre. Nez légèrement mentholé. Nez plus franc de pomme au bout de 5 minutes avec beaucoup de fraîcheur.

INSTANTS DE CONSOMMATION

Alcool fruité recommandé pour les amateurs d'eaux de vie franches.

S'emploie comme base pour certains cocktails.

S'utilise pour les préparations culinaires qui nécessitent une puissance aromatique et une teneur élevée en alcool (flambages ou sauces...)

GARDE

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

REFERENCES

- Médaille d'Argent : Concours Régional Cambremer 2012

