

— Calvados AOC Pays d'Auge HORS D'AGE —

APPELLATION Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée

ELEVAGE minimum 12 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

C'est le calvados le plus apprécié des vrais amateurs d'alcool. Il est puissant, long en bouche et dégage avec le temps tous ses arômes. Excellentes qualités digestives, très bon compromis entre le goût boisé et les saveurs fruitées.

INSTANTS DE CONSOMMATION

En digestif, à consommer à température ambiante

GARDE

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

REFERENCES

Produit sélectionné par Les Caves Taillevent, grande vitrine de la viticulture à Paris.

Médaille de Bronze - Concours Général Paris 2017

Médaille d'Or - Concours Général Paris 2018

