

— Calvados AOC Pays d’Auge TRADITION —

APPELLATION Calvados AOC Pays d’Auge contrôlée

ELEVAGE minimum 15 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

Grand classique de la gamme, ce Calvados vieilli 15 ans en fûts de chêne, est un mariage subtil entre la force d’un Hors d’Age et la rondeur d’un vieux Calvados.

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.

REFERENCES

Produit notamment sélectionné par **L’Hôtel Ritz, place Vendôme (Paris)**

- **Médaille d’Argent** : Concours Général Agricole Paris 2019
- **Médaille d’Argent** : Concours Régional Cambremer 2012
- **Médaille d’Argent** : Concours Régional Cambremer 2011
- **Médaille d’Argent** : Concours Général Agricole Paris 2011

