

— Calvados AOC Pays d'Auge VIEILLE RESERVE —

APPELLATION Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée

ELEVAGE 8 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

Sa robe est claire ; il est fin et floral, frais et léger avec des premières notes au nez de pomme brûlée. Au deuxième nez, persistance de notes fraîches rappelant la pomme verte. La bouche est minérale, légèrement poivrée et mentholée. La finale en bouche rappelle le caramel au beurre salé.

INSTANTS DE CONSOMMATION

La distillation traditionnelle donne à ce calvados un « gras » d'une très bonne qualité. En fin de repas, il s'apprécie pour ses goûts aromatiques subtils et sa longueur un peu collante.

Dans la gamme des Calvados HUET, il est le plus jeune des digestifs.

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 : **Käfer** (Allemagne)

- **Médaille d'Or** : Concours Régional Cambremer 2012

- **Médaille de Vermeil** : Concours Régional Vimoutiers 2010

