

Calvados AOC 38 ans STRAIGHT FROM THE CASK*non réduit, non filtré, prélevé directement dans le fût*

APPELLATION	Calvados AOC contrôlée
ANNEE DISTILLATION	Entre 1 ^{er} juillet 1980 et 30 juin 1981
ELEVAGE	38 ans en fût de chêne
ALCOOL	54.4 % vol.
MISE EN BOUTEILLE	A la demande, par prélèvement dans la partie supérieure du fût (n°312) Non filtré, non réduit - Disponibilité : 40 bouteilles

DISTILLATION

Ce Calvados AOC a été obtenu par une **simple distillation en continu** d'un cidre à distiller dans un **alambic à colonne**. Ce cidre à distiller est lui-même issu de la fermentation totale de moûts de pommes amères, acidulées et douces.

Depuis 2010, notre alambic est chauffé par une **technique innovante et unique en France**. Des copeaux de bois, produits sur le Domaine, sont utilisés comme combustibles « propres ».

Le Calvados en sortie d'alambic titre 70% vol. Il est ensuite élevé en fûts de chêne jusqu'à sa mise en bouteille.

DEGUSTATION – notes P. Baijot

Calvados immense et plein de complexité. Une multitude d'arômes où se mêlent la pêche compotée, le pruneau, la crème brûlée, le safran et des tonalités de cuir. Puis au bout de quelques minutes au verre apparaissent des senteurs de porto, de madère et de vieux banyuls avec un rancio extrêmement élégant. En complément, très légères notes de fleurs blanches, de santal et d'eucalyptus.

La bouche est ronde, longue, onctueuse et grasse avec des goûts de tarte tatin et de pomme confite. Une surprenante vivacité marquée par de forts contrastes conjuguant le poivre blanc, l'orange confite et la crème à la vanille. Un calvados d'exception, riche, généreux et complexe. La densité aromatique et les contrastes olfactifs et gustatifs, fraîcheur et densité, sont les caractéristiques essentielles de ce produit très rare.

INSTANTS DE CONSOMMATION

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

Pour en découvrir toute son ampleur, ce Calvados doit être laissé 15 minutes minimum en verre avant dégustation.

GARDE

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

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.

AUTHENTICITE

Les bouteilles uniquement commercialisées en caisses bois, possèdent deux sceaux en cire marqués « PH » - initiales de notre ancêtre Pierre HUET – l'un sur le bouchon, l'autre sur le col de la bouteille. **L'étiquette précise l'âge, le numéro du fût, la date de mise en bouteille et le degré d'alcool à l'embouteillage.**

