

— **Calvados AOC 47 ans STRAIGHT FROM THE CASK** —  
*non réduit, non filtré, prélevé directement dans le fût*

<b>APELLATION</b>	Calvados AOC contrôlée
<b>ANNEE DISTILLATION</b>	1972
<b>ELEVAGE</b>	<b>47 ans en fût de chêne</b>
<b>ALCOOL</b>	52,9 % vol.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	A la demande, par prélèvement dans la partie supérieure du fût (n°311) Non filtré, non réduit <b>Disponibilité : &gt; 200 bouteilles</b>

**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**

Explosions gustatives et olfactives. Amplitudes manifestes et longueur en bouche extraordinaire.

Pomme fraîche immédiate au premier nez, voire pomme granny, puis des nez accomplis où l'on découvre les premiers rances et des nez de champignons (côté automnale et de sous-bois). Bel équilibre, aucune amertume et acidité. Eau de vie marquée légèrement par des arômes de tarte tatin. Les nez et la bouche laissent progressivement apparaître des nez de madère. Très beau 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.

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.**

