

— Calvados AOC CORDON OR —

APPELLATION Calvados AOC contrôlée

ELEVAGE minimum 30 ans en fûts de chêne

ALCOOL 40 % vol.

DISTILLATION

Notre Calvados AOC est 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 **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 ».

Le Calvados ainsi obtenu titre 70% vol. Il est ensuite élevé en fûts de chêne.

DEGUSTATION

Nez vif. Les notes de pomme ne sont pas dominantes. Nez de cannelle et fruits confits. Bouche immédiatement longue et profonde.

Final en bouche sur le pruneau et la confiture de coing.

Calvados qui doit être laissé au minimum 15 minutes en verre pour en découvrir toute son ampleur.

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.

AUTHENTICITE

Nos flacons les plus précieux sont cirés et sont marqués du sceau « PH », initiales du nom de notre ancêtre Pierre HUET.

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.

REFERENCES

Le Calvados « Cordon Or Pierre Huet » est notamment commercialisé à la **Cave AUGE** à Paris et servi à l'**Auberge du Pont de Collonges, Restaurant de Paul Bocuse**.

