

— Calvados Millésime 1972 —

APELLATION	Calvados AOC contrôlée
ELEVAGE	minimum 40 ans en vieux fûts de chêne
ALCOOL	42 % vol.
NOMBRE DE BOUTEILLES :	900 cols

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

Pomme fraîche immédiate au premier nez, voire pomme grany, 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 tranquille et paisible marquée légèrement par des arômes de tarte tatin. La bouche est belle mais légèrement estompée par la réduction qui gomme la vivacité probable d'une belle eau de vie en fûts. 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 possèdent en leur sommet le sceau « PH », initiales de notre ancêtre Pierre HUET.

L'année du Millésime est indiquée sur le col du flacon à l'aide d'un macaron de cire fait à la main.

Au dos de la bouteille, la contre étiquette précise la date de mise en bouteille ainsi que le numéro de la bouteille.

