

— Calvados Prestige —

APPELLATION	Calvados AOC contrôlée
ELEVAGE	Assemblage de nos plus vieux Calvados
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

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.

