

— Calvados AOC Pays d'Auge VIEUX —

PAYS	France
APPELLATION	Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée
ELEVAGE	4 ans en fûts de chêne
ALCOOL	40 % vol.

DISTILLATION

Notre Calvados AOC Pays d'Auge est obtenu par la double distillation de nos cidres à distiller dans un alambic traditionnel en cuivre appelé **alambic à repasse**. 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 ».

La première chauffe consiste à distiller le cidre. Les vapeurs d'alcool émises sont condensées dans le rafraîchissoir et constituent les petites eaux qui titrent entre 30 et 35% vol.

La seconde chauffe consiste à distiller les « petites eaux ». Les têtes et les queues sont écartées pour ne conserver que le cœur de la distillation appelé « bonne chauffe ». Le Calvados ainsi obtenu titre 70% vol.

DEGUSTATION

Produit qui commence à associer les saveurs du bois avec celles de la pomme. Pomme caramélisée, légèrement boisé au nez. Fraîcheur en bouche dominée par la pomme.

Finale de bouche épicée

INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce précieux équilibre entre le bois et la pomme lui permet d'être très apprécié pour le « Trou Normand » seul ou en accompagnement d'un sorbet pomme.

GARDE

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

REFERENCES

Médaille de Vermeil : Concours Régional Vimoutiers 2010

