

## — Calvados AOC Pays d'Auge VIEUX —

<b>PAYS</b>	France
<b>APPELLATION</b>	Calvados AOC Pays d'Auge contrôlée
<b>ELEVAGE</b>	4 ans en fûts de chêne
<b>ALCOOL</b>	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

