

— Calvados AOC XO 15 ans —

APPELLATION	Calvados AOC contrôlée
ELEVAGE	minimum 15 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

Grand classique de la gamme, ce Calvados de 15 ans est un mariage subtil entre la force d'un Hors d'Age et la rondeur d'un Calvados vieilli en fûts de Pommeau de Normandie.

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.

REFERENCES

Produit notamment sélectionné par **L'Hôtel Ritz, place Vendôme (Paris)**

- **Médaille d'Argent** : Concours Général Agricole Paris 2019
- **Médaille d'Argent** : Concours Régional Cambremer 2012
- **Médaille d'Argent** : Concours Régional Cambremer 2011
- **Médaille d'Argent** : Concours Général Agricole Paris 2011

