



CALVADOS 12 ANS PAYS D'AUGE/PONT L'EVEQUE



- Château du Breuil è rinomato a livello internazionale per la qualità della sua produzione, per la quale utilizza solo **succo puro di mele** del pays d'auge.
- Il ciclo di fermentazione viene svolto in maniera naturale; ciò esige molta pazienza e un'attenzione costante per ottenere la quintessenza del frutto.
- Il savoir-faire, unito all'esperienza, è la forza di Château du Breuil che considera **prioritaria la qualità e non il rendimento**.



TIPOLOGIA

AOC Calvados Pays d'Auge



ZONA PRODUTTIVA

Pays d'Auge



MATERIA PRIMA

Mele (95%, da alberi principalmente di bassa taglia) e una piccola parte di pere 5%



DISTILLAZIONE

Prima di ottenere il sidro, le mele vengono sottoposte alla miscelazione e alla spremitura, vengono accuratamente lavate e trattate per estrarre da una parte la polpa del frutto, e dall'altra il mosto che dovrà macerare per almeno 6 settimane prima di raggiungere il grado alcolico richiesto per la distillazione, ovvero 4,5% vol. minimo. Doppia distillazione in Pot Still.



INVECCHIAMENTO

Minimo 12 anni in botti di quercia francese



GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra scuro



PROFUMO

Al naso è speziato e fruttato, con aromi di agrumi, albicocca secca e noce moscata.



SAPORE

Al palato l'attacco è morbido e rotondo, con note di cacao e ricordi legnosi di mela e mandorla, per finire con la liquirizia. Bella lunghezza in bocca.