



CALVADOS XO 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 (da alberi principalmente di bassa taglia) - Terreno argilloso, ricco di azoto e potassio



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 6 anni in botti di quercia



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Oro intenso



PROFUMO

Al naso spiccano sentori di mela cotta, cera d'api e un accenno di noce moscata.



SAPORE

L'attacco al palato è morbido e rotondo, con una struttura tannica che si sviluppa gradualmente. Emergono note di mela cotta e sottili rimandi legnosi. Finale lungo.



ABBINAMENTI

Perfetto insieme al caffè, a un petit four e da aggiungere in una macedonia di frutta.