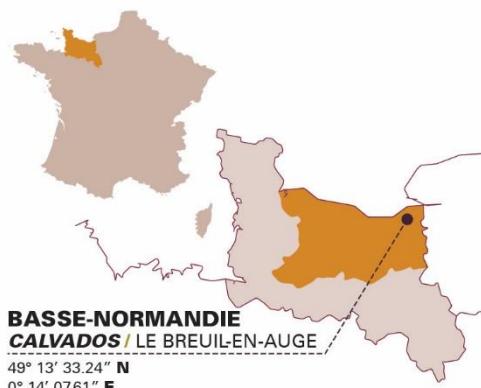




# CALVADOS MILLÉSIME 2014

## 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.

Calvados distillato nel 2014, ovvero ottenuto partendo dalle mele dell'annata 2013



### INVECCHIAMENTO

10 anni in una botte di quercia francese unica, la numero 16011. Il legno proviene dalla foresta di Orne, in Normandia.



### GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambrato



### PROFUMO

Al naso è estremamente espressivo, con note di mela cotta e di legno. Successivamente emergono anche vaniglia, cannella e cedro.



### SAPORE

Al palato è morbido e rotondo, con tannini soffici che conducono a un finale legnoso e di vaniglia.



### ABBINAMENTI

Perfetto insieme al caffè e con dolci delicati.