



## CALVADOS PLUS DE 15 ANS

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

**Le Calvados Plus de 15 ans** a vieilli au minimum 15 ans en fûts de chêne.

<b>Terroir :</b>	sols composés d'argile et de marnes de l'Oxfordien.
<b>Variétés :</b>	80% de pommes douces amères 20% de pommes acidulées
<b>Ramassage :</b>	de septembre à novembre
<b>Alcool :</b>	42 % vol.

### ELABORATION :

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement pour donner le cidre à distiller. La **double distillation** a lieu six mois après le processus de fermentation du cidre. La première distillation du cidre donne la *petite eau* à 30% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.

**Eleavage :** Quinze ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION :

**Oeil :** Couleur or. D'aspect limpide et brillant, disque brillant, belles jambes.

**Nez :** Puissant et intense, fin, complexe, sans agressivité. Premier nez de bois et de vanille. Deuxième nez floral et d'agrumes (mandarines, oranges).

**Bouche :** Eau de vie douce, persistante et intense. Arômes de pommes vertes, de fruits secs (noisettes), de bois et de vanille.

### CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- Au dessert : peut accompagner les desserts à base de pomme et de chocolat (mousse ou gâteau).
- En digestif : à conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares.



Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 35 cl - Carafe

