



CALVADOS 1969

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

Le **Calvados 1969** a été distillé en 1969 et a vieilli en tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres. Il a été élevé de manière à obtenir une concentration et une complexité maximum.

Terroir :	sols composés d'argile et de marnes de l'Oxfordien.
Variétés :	80% de pommes douces amères 20% de pommes acidulées
Ramassage :	de septembre à novembre
Alcool :	41 % 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.

Élevage : Depuis 1969, en tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres. Ce Calvados non filtré, non stabilisé à froid, est élevé de manière à obtenir une concentration et une complexité maximum. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION :

Oeil : Couleur acajou très foncé. Aspect brillant et limpide.

Nez : Doux et sans agression. Dominance des arômes de bois et d'épices. Notes finales fruitées. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

Bouche : Intense, persistante, boisée et épicée. Une pointe d'amertume. Soyeux.

CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- En digestif : déguster nature, à température ambiante. Son intensité conviendra bien aux amateurs de cigares. Eau de vie très gastronomique.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [La Revue du Vin de France - Martine Nouet](#) :

« C'est vraiment une grande eau-de-vie... »



Type de bouteilles : 70 cl