



CALVADOS 1977 NON-RÉDUIT

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

Le **Calvados 1977 non réduit** est un calvados à haut degré : il a été embouteillé au degré du fût, sans dilution ni filtration à froid. 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 :	45 % 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 40% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.

Élevage : Depuis 1977, en tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 400 litres. **Ce calvados n'a été ni réduit (aucun ajout d'eau) ni filtré** après stabilisation au froid. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION :

Oeil : Acajou intense, orangé. Aspect limpide et brillant.

Nez : Doux et sans agression. Complexe. Dominance du boisé, notes épicées et agrumes. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

Bouche : Attaque fraîche, épicée (noix de muscade) et vanillée. Les notes d'agrumes et l'amertume sont très présentes.

CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout.
- En digestif : température entre 20 et 22°C. Son intensité conviendra bien aux amateurs de cigares. La non-réduction lui donne une intensité aromatique et gustative unique. Le calvados n'a pas été filtré à froid, un léger dépôt peut donc apparaître.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [La Revue du Vin de France](#) :

« à la fois puissant et frais, un festival d'arômes... »

Type de bouteilles : 70 cl

