



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
en Normandie



## CALVADOS 1989

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

Le **Calvados 1989** a été distillé en 1989 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.

<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.

**Elevage :** Depuis 1989, 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 cuivrée. Transparent et brillant.

**Nez :** Doux pour une eau de vie, intense avec un bel équilibre et sans aucune agression. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

**Bouche :** Eau de vie soyeuse avec des arômes bien fondus de pomme, de vanille et d'orange. Très belle rétro-olfaction.

### CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, avec éventuellement une goutte d'eau pure ou un peu de glace.
- À table : accompagne bien les viandes et les fromages.
- En digestif : eau de vie hautement gastronomique. Déguster nature, à température ambiante.

Type de bouteilles : 70 cl

