



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.

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 :	42 % vol.

ÉLABORATION :

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 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

