



CALVADOS PLUS DE 30 ANS

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

Le **Calvados Plus de 30 ans** a vieilli au minimum 30 ans en tonneau et en barrique de chêne toasté.

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.

Elevage : Trente ans minimum. En tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION :

Oeil : Couleur acajou, blond. D'aspect limpide.

Nez : Puissant, intense. Doux. On retrouve des notes florales, d'agrumes, de miel, de torréfaction, d'épices et de gibiers.

Bouche : Puissante, intense, élégante, envahissante. Persistante et retro-nasale. Arômes de vanille, de bois, de pommes confites et d'épices.

CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. S'accompagnera d'un cigare puissant. Le fond de verre révélera des arômes complexes et puissants.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [Asia Challenge 2012](#) : Médaille d'Argent

Types de bouteilles : 70 cl - 35 cl 

