



## CALVADOS PLUS DE 40 ANS NON-RÉDUIT

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

**Le Calvados Plus de 40 ans 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.

<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>	52 % 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.

**Elevage :** Quarante ans minimum. 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 :** Couleur acajou. Aspect limpide.

**Nez :** Puissant, intense. Les arômes d'épices, de tabac et de réglisse dominant.

**Bouche :** Puissante et très intense. Dominance des épices et des arômes de tabac.

### CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. À conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares puissants. 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.



Type de bouteilles : 70 cl