



CALVADOS PLUS DE 40 ANS

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

Le **Calvados Plus de 40 ans** a vieilli au minimum 40 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.

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 : Quarante 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 : Intense et persistant. On retrouve des notes de pommes caramélisées, géranium et réglisse.

Bouche : Intense, élégante, envahissante. Persistante et retro-nasale. Arômes d'amandes 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.

Type de bouteilles : 70 cl

