



CALVADOS FINE

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

Le **Calvados Fine** a vieilli 3 ans en fûts de chêne avec 50% de barriques neuves.

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 : Trois ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 50% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION :

Oeil : Jaune or. Limpide et brillant.

Nez : fin, complexe, très intense. Arômes de pomme, de poire, de vanille, d'agrumes avec des notes de sous-bois.

Bouche : Ronde et fraîche. Exprime des arômes fruités, de vanille et de fruits secs. L'ensemble est fondu et de belle intensité.

CONSEILS :

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhiler les arômes.
- En cuisine : flambage, sorbets, granités.
- En digestif : température de consommation 20-22° C. Il faut lui laisser le temps de s'aérer. Très gastronomique. Accompagne chocolats noirs et beaux cigares.



Types de bouteilles : 70 cl - 50 cl - 35 cl

