



## CALVADOS HORS D'ÂGE

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

Le **Calvados Hors d'Âge** a vieilli au minimum 6 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves.

<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>	42 % 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 :** Six ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION :

**Oeil :** Jaune doré, légèrement cuivré.

**Nez :** Plaisant, fin, de bonne complexité, légèrement boisé. Arômes fruités de pomme et de banane. Nuances florales de rose et de jasmin. La complexité se développe au deuxième nez, après aération.

**Bouche :** Attaque moelleuse, très équilibrée. Nuances fruitées de pommes mures. Nuances boisées.

### 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 digestif : température de consommation 20-22° C.

### COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [Guide des eaux de vie - Martine Nouet](#) : « Une eau-de-vie franche, soyeuse et légère, qui donne en bouche de superbes sensations de fraîcheur... »

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



Bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl  
Carafe 70 cl - Flasque 20 cl

