



## CALVADOS RÉSERVE

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

Le **Calvados Réserve** a vieilli 4 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.

### 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 :** Quatre ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION :

**Oeil :** Jaune ambré. Limpide et brillant.

**Nez :** Attaque douce, suivi d'une grande intensité aromatique : pomme verte, géranium, notes mentholées. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

**Bouche :** Consistante, légèrement amère, la première bouche est marquée par la pomme verte. Fin de bouche végétale. Beaucoup de gras. Rétro-olfactif.

### 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.

### COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ **Le Point** : « Très gourmand en bouche, frais, harmonieux, épicé poivre blanc, tonique... » 15,5 / 20 (meilleure note des calvados de cet âge)



Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl - Carafe

