



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS 1988

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

Le **Calvados 1988** a été distillé en 1988 et a vieilli en tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres. Il a été élevé de manière à obtenir une concentration et une complexité maximum.

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.

### 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** : Depuis 1988, en tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres. Ce Calvados non filtré, non stabilisé à froid, est élevé de manière à obtenir une concentration et une complexité maximum. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur cuivrée. Transparent et brillant.

**Nez** : Doux pour une eau de vie, intense avec un bel équilibre et sans aucune agression. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

**Bouche** : Eau de vie soyeuse avec des arômes bien fondus de pomme, de vanille et d'orange. Très belle rétro-olfaction.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, avec éventuellement une goutte d'eau pure ou un peu de glace.
- À table : accompagne bien les viandes et les fromages.
- En digestif : eau de vie hautement gastronomique. Déguster nature, à température ambiante.

Type de bouteilles : 70 cl



DOMAINE FAMILLE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM