



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS VIEILLE RÉSERVE

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

Le **Calvados Vieille Réserve** a vieilli 4 ans en fûts de chêne avec 25% 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.

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 un 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 : 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 ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhaler les arômes.
- En cuisine : flambage, sorbets, granités.
- En digestif : température de consommation 20-22° C.

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



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