



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 12 ANS

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

Le **Calvados 12 ans** a vieilli au minimum 12 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.

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

DÉGUSTATION

Oeil : Acajou doré. Aspect limpide, brillant, disque brillant, belles jambes.

Nez : Intense, complexe, avec des notes de café grillé, de pomme confite, de vanille. Les arômes de pommes se développent progressivement pour venir au premier plan.

Bouche : Douce, légère amertume, intense et ronde, charpentée, fruitée. Bonne concentration.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature et éventuellement sur glace.
- En digestif : à conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ Le Nouvel Observateur : « une excellente initiation aux voluptés de l'eau de vie de cidre... »

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