



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 15 ANS

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

Le **Calvados 15 ans** a vieilli au minimum 15 ans en fûts de chêne.

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 : Quinze ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur or. D'aspect limpide et brillant, disque brillant, belles jambes.

Nez : Puissant et intense, fin, complexe, sans agressivité. Premier nez de bois et de vanille. Deuxième nez floral et d'agrumes (mandarines, oranges).

Bouche : Eau de vie douce, persistante et intense. Arômes de pommes vertes, de fruits secs (noisettes), de bois et de vanille.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- Au dessert : peut accompagner les desserts à base de pomme et de chocolat (mousse ou gâteau).
- En digestif : à conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares.

RÉCOMPENSES

★ Asia Challenge 2016 : Médaille d'Argent

Types de bouteilles : 150 cl - 70 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