



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 1969

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

Le **Calvados 1969** a été distillé en 1969 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 : 41 % 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.

Elevage : Depuis 1969, 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 acajou très foncé. Aspect brillant et limpide.

Nez : Doux et sans agression. Dominance des arômes de bois et d'épices. Notes finales fruitées. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

Bouche : Intense, persistante, boisée et épicée. Une pointe d'amertume. Soyeux.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- En digestif : déguster nature, à température ambiante. Son intensité conviendra bien aux amateurs de cigares. Eau de vie très gastronomique.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ La Revue du Vin de France - Martine Nouet :
« C'est vraiment une grande eau-de-vie... »

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