



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS 1972

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

Le **Calvados 1972** a été distillé en 1972 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.

### 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 1972, 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** : Arômes confits très intenses, boisées et épicées. Bel équilibre entre amertume et fraîcheur. Une finale soutenue par des arômes de tabac.

### 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.



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