



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 1977

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

Le **Calvados 1977** a été distillé en 1977 et a vieilli en tonneau et en barrique de chêne toasté. 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 40% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.

Elevage : Depuis 1977, en tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 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 : Acajou intense, orangé. Aspect limpide et brillant.

Nez : Doux et sans agression. Complexe. Dominance du boisé, notes épicées et agrumes. Verre vidé, les arômes du calvados restant sur les parois du verre sont très révélateurs.

Bouche : Attaque fraîche, épicée (noix de muscade) et vanillée. Les notes d'agrumes et l'amertume sont très présentes.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout.
- En digestif : température entre 20 et 22°C. Son intensité conviendra bien aux amateurs de cigares. Le calvados n'a pas été filtré à froid, un léger dépôt peut donc apparaître.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ La Revue du Vin de France :
« à la fois puissant et frais, un festival d'arômes... »

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