



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 1980

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

Le **Calvados 1980** a été distillé en 1980 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.

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 : Depuis 1980, 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 orange doré.

Nez : Doux et subtil. Complexe, fumé, agrumes, vanille et pomme.

Bouche : Douce et fruitée. Arômes d'agrumes, de pomme cuite, de fruits secs, grillés.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, avec éventuellement une goutte d'eau pure ou un peu de glace.
- À table : avec un dessert au chocolat noir ou un gâteau aux pommes.
- En digestif : déguster nature, à température ambiante. Eau de vie hautement gastronomique. Convient particulièrement aux amateurs de cigares.

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