



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS 20 ANS

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

Le **Calvados 20 ans** a vieilli au minimum 20 ans en tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres.

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** : Vingt ans minimum. En tonneau et en barrique de chêne toasté de 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur acajou. D'aspect limpide et brillant.

**Nez** : Très rond, développe progressivement des arômes de sous-bois, de fruits secs avec des notes florales. Grande intensité.

**Bouche** : Eau de vie, persistante et intense. Bien équilibrée entre les arômes de fruits et de vieillissement (noisettes grillées). Très soyeux et concentré.

### 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 : température entre 20 et 22° C. Un grand classique.

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