



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.

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

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur cuivrée avec des reflets légèrement orangés. Limpide et brillant.
Nez : Puissant, rond, avec des arômes de foin sec, de fruits confits (pommes, fruits à noyau), note légèrement fumée.
Bouche : Fruitée et intense, assez texturale. Arômes de fruits confits soutenus par un boisé vanillé, notes pâtisseries de raisins à l'eau de vie. Une belle amertume réglissée sur la finale.

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).
- Déguster : à température ambiante, accompagné d'un cigare. Ou encore, pour accompagner un dessert type éclair au café ou gâteau opéra mocha.



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