



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS 30 ANS NON-RÉDUIT

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

Le **Calvados 30 ans non réduit** est un calvados à haut degré : il a été embouteillé au degré du fût, sans dilution ni filtration à froid. 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 : 50 % 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.

**Elevage** : Trente ans minimum. En tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 400 litres. **Ce calvados n'a été ni réduit (aucun ajout d'eau) ni filtré** après stabilisation au froid. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur acajou, reflets cuivrés.

**Nez** : Puissant, intense. Arômes pétrole, mandarine impériale, notes d'épices et de pommes caramélisées.

**Bouche** : Riche et concentrée. Belle palette aromatique : épices (du gingembre au poivre), pommes caramélisées soutenues par des notes d'orange confite, équilibre juste entre qualité d'alcool, acidité et amertume. Une finale persistante sur les fruits secs.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, à l'abri de la lumière.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. À conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir aux fruits confits et cigares puissants. La non-réduction lui donne une intensité aromatique et gustative unique. Le calvados n'a pas été filtré à froid. Un léger dépôt peut donc apparaître.

### COMMENTAIRES DE PRESSE :

- ★ Le Point : 17,5 /20 « savoureux en bouche... »
- ★ Le Nouvel Obs : 3 étoiles « puissant et complexe... »
- ★ Sommeliers International : « naturel et racé... »
- ★ Monsieur : « Puissant, intense et élégant... »

Types de bouteilles : 70 cl - 35 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