



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 45 ANS NON-RÉDUIT

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

Le **Calvados 45 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 : 51 % 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 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.
Eleveage : Quarante cinq 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. Aspect limpide.
Nez : Puissant, intense. Les arômes d'épices, de tabac et de réglisse dominant.
Bouche : Puissante et très intense. Dominance des épices et des arômes de tabac.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. À conseiller aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir 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.

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