



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 50 ANS NON-RÉDUIT

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

Le **Calvados 50 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 : 52 % 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.

Elevage : Cinquante 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 ambrée, reflets cuivrés.

Nez : Intense et complexe. Parfums de pommes caramélisées et fruits à noyaux (cerise, pruneaux, ...), pain d'épices et cuir.

Bouche : Franche et puissante. Arômes de pommes caramélisées, notes d'oranges amères enrobées d'épices douces. Parfait équilibre entre la concentration boisée, la finesse de l'alcool et la gourmandise de la pomme.

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 aux fruits 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 :

★ La Revue du Vin de France : « Il faut des générations de passion et de sacrifices pour produire une telle eau-de-vie (...) On passe des heures à se pâmer sur son nez d'une grande subtilité (...) un seul centilitre sur la langue se laisse contempler de longues minutes (...) »

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