



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS 50 ANS

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

Le **Calvados 50 ans** a vieilli au minimum 50 ans en tonneau et en barrique de chêne toasté.

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 : 41 % 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 : Cinquante ans minimum. En tonneau et en barrique de chêne toasté de 1200 puis 400 litres. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur dorée, reflets acajou.
Nez : Fin et délicat. Parfums de pain d'épices, caramel et pommes confites soutenues par des notes café moka.
Bouche : Ronde et intense. Arômes de pâte d'amande, notes de caramel, pomme au four, raisins à l'eau-de-vie, une finale longue, soyeuse et légèrement minérale.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, à l'abri de la lumière, sans précaution particulière.
- En digestif : température entre 20 et 22° C. À consommer nature ou en accompagnant de chocolat noir ganache caramel, ou d'un cigare pas trop puissant.

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