



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - 3 FONTEINEN -

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

La collection « Cask Finish » est née de l'envie d'enrichir la palette aromatique classique de nos calvados par des affinages dans des fûts ayant au préalable contenu des bières et spiritueux.

Destinée aux amateurs de spiritueux, cette collection en quantité très limitée a été imaginée pour surprendre vos papilles et surtout pour vous faire plaisir !

### ELABORATION

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme est fermenté complètement pour donner le cidre à distiller. La **double distillation** a lieu 3 semaines 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** : 4 ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 mois en fûts de 500 litres ayant contenu de la bière 3 FONTEINEN. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : : jaune effet or, limpide et brillant.

**Nez** : intense et frais. Un joli parfum de kirch cerise évoluant sur des notes pâtisseries de pommes cuites et de pâte d'amande.

**Bouche** : attaque franche, et puissante. Belle structure de bouche, notes fraîches de cerises griottes et de pamplemousse enveloppées par des arômes suaves et beurrés de pommes cuites.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les fromages à pâtes cuites, les fruits secs ou frais; les desserts aux fruits confits ou à la crème pâtissière.

- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhiler les arômes.

- En digestif : température de consommation 20-22° C.

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.

Types de bouteilles : 70 cl

Alcool : 45% vol.



DOMAINE FAMILLE DUPONT

14430 VICTOT-PONFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM