



FAMILLE  
Dupont

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - N°1 . MARC DE BOURGOGNE JACOULOT -

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 vins et spiritueux.

Pour cette nouvelle édition en fûts de Marc de Bourgogne, nous vous proposons une surprenante alliance entre les notes fuitées et pâtisseries de calvados et les arômes vineux de la célèbre maison Jacoulot située en Bourgogne.

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 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** : 4 ans minimum. En barriques de chêne de 400 litres dont 25% de barriques neuves (chauffe lente et profonde). Finition minimum 5 mois en futs de 228l ayant contenu du Marc de Bourgogne. Mise en bouteille à la commande.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Jaune pâle, avec des reflets brillants, pailleté et limpide.

**Nez** : Harmonie de parfums de pommes rôties, amandes, marc de raisin frais soulignée par des notes d'angélique.

**Bouche** : Ronde et soyeuse suivie d'une bouche longue et puissante. Arômes de pommes poêlées, notes florales et baies de genièvre. Finale de bouche persistante et légèrement anisée.

### CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les fromages crémeux, les pâtisseries aux fruits et le chocolat noir.
- 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-PONTFOL - FRANCE

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