



CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION N°1 - FÛT L2 - ISLAY WHISKY

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 l'édition N°1 - fût L2, Calvados & fûts de Islay, nous vous proposons une surprenante alliance entre les notes fuitées et pâtisseries du calvados et les arômes tourbés, salins et minéraux qui ont fait la renommée des distilleries situées sur l'île de Islay.

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.

Elevage : 4 ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 mois en futs de 250l ayant contenu du whisky. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : jaune pâle, reflets brillants, limpide.

Nez : intense, fruité et minéral. Parfums gourmands de pomme au four, de fruits à l'eau de vie souligné par des notes de réglisse.

Bouche : attaque franche, milieu de bouche ample et une finale puissante. Arômes de pommes rôties et de tourbe, une finale légèrement anisée.

CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les poissons fumés, les noix, les fromages cendrés, les fruits secs, confits ou frais ; les desserts au caramel à la fleur de sel et au chocolat à haute teneur en cacao.
- 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 : 54% 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