



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION N°1 - FÛT L5 - 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 fûts L5, 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 fûts de 250l ayant contenu du whisky. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : jaune pâle, reflets brillants, limpide.

Nez : frais, minéral et tourbé. Après aération, des parfums de pommes rôties et notes de fruits rouges en finale.

Bouche : attaque franche, texture fine et intense, finale longue et profonde. Arômes tourbés et pommes compotées soulignées par des notes réglissées.

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 exhaler les arômes.
- En digestif : température de consommation 20-22° C.
- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ La Revue du Vin de France : « Avec une intensité parfaitement équilibrée (...), on y retrouve pomme cuite, cardamome, chèvre-feuille et fleurs blanches, des notes de cerise, de miel, d'agrumes, d'anis et d'herbes aromatiques. Mais aussi le chocolat, les fruits secs, le poisson fumé, le caramel et les épices avant une finale minérale et réglissée d'anthologie. »

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