



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - N°1 . 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, 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 quantités 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 six 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 : Quatre ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 mois en futs de 220l ayant contenu du whisky. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune pale.

Nez : Plaisant, fin, complexe. Aux notes de pommes cuites, d'amandes fraîches, pâtisseries et beurrées viennent s'associer des notes salines et fumées.

Bouche : A l'attaque souple dominée par des arômes tourbés, viennent ensuite des notes de pomme compotées, onctueuses et rondes. La finale s'achève sur des notes salines et fraîches.

CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les olives ou les plats utilisant leurs huiles; la charcuterie, les viandes et les poissons fumés, les noix, les fromages, les fruits secs, confits ou frais; les desserts au caramel et au chocolat.
- 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



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