



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - N°6 . 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°6, 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.

Eleveage : Quatre ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 mois en futs de 220 litres ayant contenu du whisky. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : jaune pâle, reflets brillants et limpide.

Nez : frais et persistant. Parfum de pommes rissolées, d'amande fraîches, de fruits à noyau, souligné par des notes iodées, cendrées légèrement fumées.

Bouche : attaque franche, riche, intense. Arômes de pomme au four, mirabelle suivie de notes minérales et fumées.

CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les olives, la charcuterie, les viandes séchées et les poissons fumés, les noix, les fromages, les fruits secs, les desserts au chocolat noir ou caramel au beurre salé.
- 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.

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