



CALVADOS HORS D'ÂGE

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Le **Calvados Hors d'Âge** a vieilli au minimum 6 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves.

TERROIR :	SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES DE L'OXFORDIEN.
VARIÉTÉS :	80% DE POMMES DOUCES AMÈRES 20% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE :	DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE
ALCOOL :	42 % VOL.

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.

Eleavage : Six ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune doré, légèrement cuivré.

Nez : Plaisant, fin, de bonne complexité, légèrement boisé. Arômes fruités de pomme et de banane. Nuances florales de rose et de jasmin. La complexité se développe au deuxième nez, après aération.

Bouche : Attaque moelleuse, très équilibrée. Nuances fruitées de pommes mures. Nuances boisées.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhiler les arômes.
- En digestif : température de consommation 20-22° C.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

- ★ Sommeliers International : « la Rolls du calvados »
- ★ Guide des eaux de vie - Martine Nouet : « Une eau-de-vie franche, soyeuse et légère, qui donne de superbes sensations de fraîcheur... »
- ★ Le Point : « Toute la magie du pays d'Auge dans un flacon »
- ★ Festival AOC/AOP Cambremer : Médaille de bronze en 2023.

Bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl - Carafe 70 cl - Flasque 20 cl

