



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS ORIGINAL

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

Le **Calvados Original** est un calvados blanc, vieilli 2 années en vieux fûts de chêne. Ses arômes sont fruités et sa couleur jaune pâle. Il existe aussi en Spray (vaporisateur) pour la cuisine et les cocktails.

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 : 40% VOL.

ÉLABORATION

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 : Deux ans minimum. En foudre de 2000 ou 3000 litres puis en barrique de chêne toasté de 400 litres dont les tanins sont épuisés, pour que le calvados conserve ses arômes de fruits originaux. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Blanc aux nuances jaunes pâles. Limpide et brillant.

Nez : Puissant, fin, frais et très complexe pour un Calvados de cet âge, fruité puis floral. Les arômes de pomme verte et d'agrumes prédominent, avec des nuances de cerise et des notes florales.

Bouche : Attaque fraîche, souple, rond en bouche, consistant, rétro-olfactif, long, intense.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau. Très bonne base pour les cocktails.
- À table : servir glacé avec des poissons marinés ou fumés.
- Au dessert : avec les gâteaux au chocolat noir et les sorbets aux pommes.

Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl - Spray



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