



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS XO

A.O.C. CALVADOS

Le **Calvados XO** a vieilli au minimum 6 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves (XO = eXtra Old).

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.

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 : Six ans minimum.

DÉGUSTATION

Oeil : doré, reflet jaune or.

Nez : Légèrement boisé, très complexe, arômes pâtisseries, tarte aux pommes.

Bouche : Attaque moelleuse et équilibrée. Très gourmand, arômes compotés de pomme au four.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, debout, sans précaution particulière.
- En digestif : température de consommation 20-22° C, accompagnement autour d'un pudding, d'un cigare léger.

Bouteille : Carafe 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